

# PIZZAS RÁPIDAS Y FÁCILES

Disfrute de estas deliciosas recetas de pizzas  
caseras llenas de sabor y de color

## COCINA PASO A PASO

Títulos de la colección

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Alta cocina vegetariana     | Cocinar con pollo              |
| Asados perfectos            | Cocinar sin grasas             |
| Cielo de chocolate          | Comida china rápida y fácil    |
| Clásicos de carne           | Crêpes, blinis y tortitas      |
| Clásicos vegetarianos       | Deliciosos pasteles y tartas   |
| Cocina baja en calorías     | Deliciosos postres de frutas   |
| Cocina divertida            | Ensaladas                      |
| Cocina divertida para niños | Fabulosas tartas de cumpleaños |
| Cocina española             | Grandes recetas con ajo        |
| Cocina italiana             | Grandes recetas con fideos     |
| Cocina mexicana             | Helados y sorbetes             |
| Cocina para uno             | La mejor cocina vegetariana    |
| Cocina picante              | Lo mejor de Francia            |
| Cocina rápida y fresca      | Lo mejor para barbacoas        |
| Cocina rica en fibra        | Picnics perfectos              |
| Cocinar con arroz           | Pizzas rápidas y fáciles       |
| Cocinar con chile           | Postres bajos en calorías      |
| Cocinar con hierbas         | Postres divinos                |
| Cocinar con patatas         | Sensacionales entrantes        |
| Cocinar con pescado         | Sensacionales sopas            |

  
**EDIMAT Libros**  
[www.edimat.es](http://www.edimat.es)

ISBN-84-9764-045-4



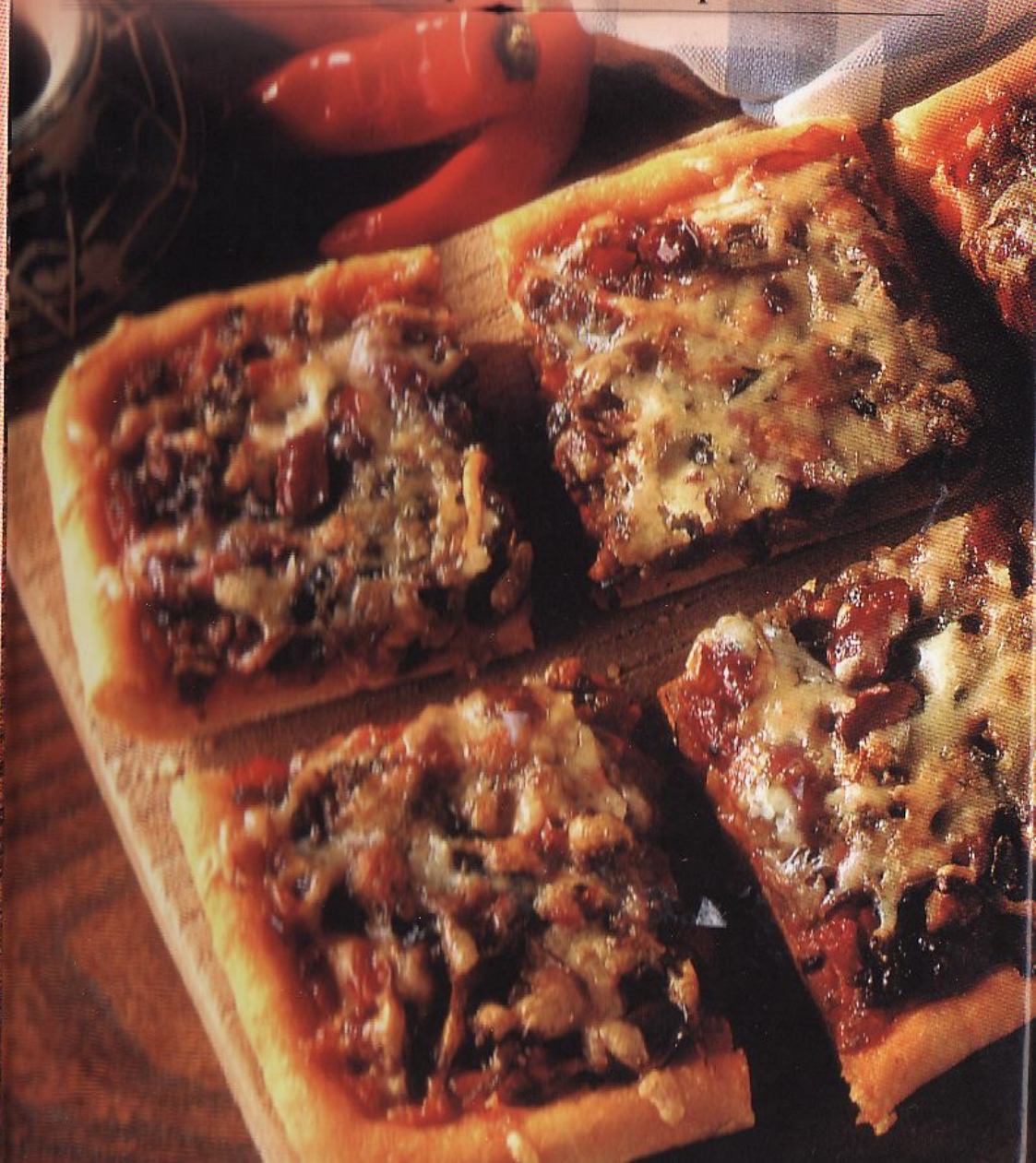
9 788497 640459

PIZZAS RÁPIDAS Y FÁCILES

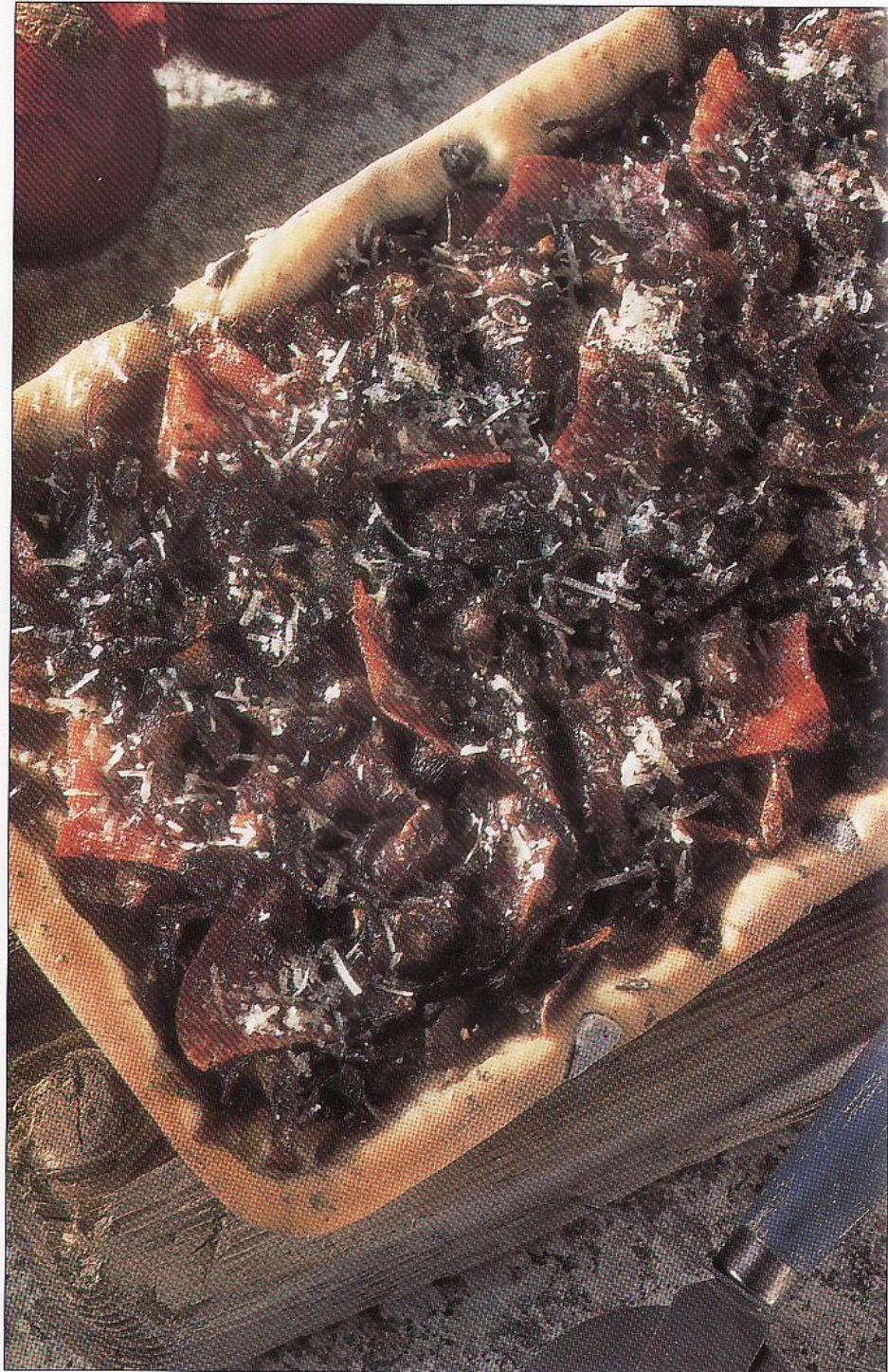


# PIZZAS RÁPIDAS Y FÁCILES

Una colección de recetas originales que le harán  
disfrutar de la más típica cocina rápida italiana







# Contenidos

Introducción 4

Ingredientes 6

Recetas básicas 7

**Pizzas clásicas 10**

**Pizzas de pescado y marisco 20**

**Pizzas de pollo y carne 32**

**Pizzas vegetarianas 44**

**Pizzas para fiestas 54**



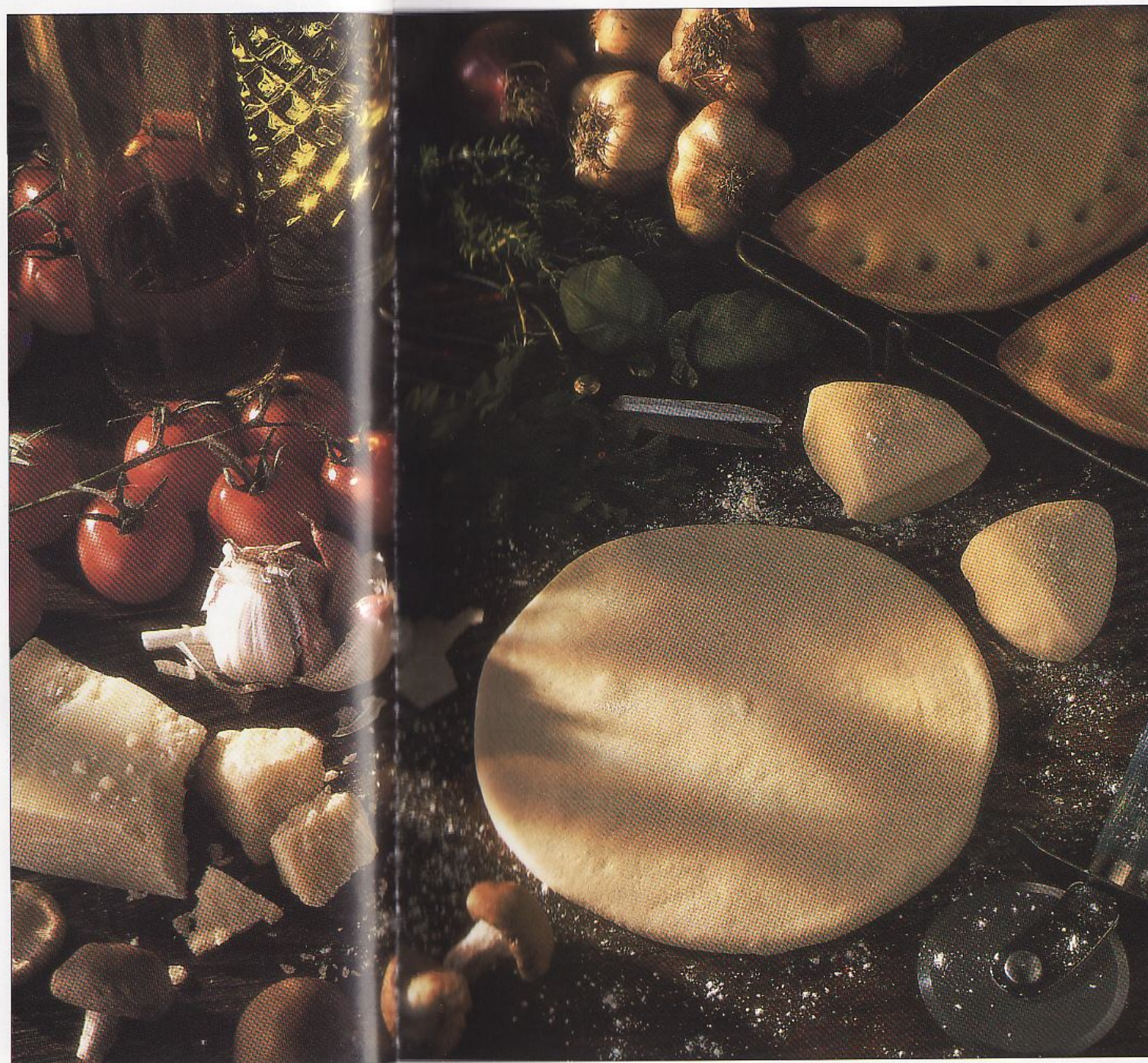


# Introducción

La pizza es un plato favorito en el mundo entero: una pasta crujiente y dorada, cubierta con queso derretido, tomate y casi cualquier otro ingrediente, desde alcachofas a jamón y desde salmón ahumado hasta espinacas. Se originó en Nápoles como un sencillo y barato aperitivo que era fácil de comer con las manos y que nunca ha echado la vista atrás desde que dejó su ciudad natal.

Este libro incluye recetas para la masa base, una extrarrápida versión para los que tienen prisa y un método infalible con una batidora. Actualmente, también es posible comprarla fresca, congelada, o bases de pizza de larga duración en los supermercados. Aunque nunca saben tan bien como las caseras, puede ser útil tenerlas a mano.

Para los acabados, la elección es casi ilimitada. Puede incluir casi todo lo que quiera: desde extra de *pepperoni* hasta sin queso. Las recetas de este libro van desde pizzas clásicas a sustanciosas y consistentes, y desde pizzas de pescado y marisco a vegetarianas. Además de ser un práctico aperitivo, la pizza, quizá servida con ensalada, se convierte en una comida que llena mucho o en un plato para la cena. Pequeñas pizzetas y finas porciones de pizza también son entrantes elegantes y maravillosas comidas para fiestas.





# Ingredientes

Una variedad de ingredientes frescos y de la despensa y una selección de hierbas y especias le permitirán hacer pizzas con estilo y gusto.

**Aceite de oliva:** Se usa para hacer la base, barnizar, precocinar ingredientes y para rociar sobre la pizza acabada. Un buen aceite de oliva es esencial. Puede aromatizarse con hierbas y especias.

**Hierbas y especias:** Las hierbas frescas son mejores. La albahaca combina bien con los tomates. El perejil y el tomillo son hierbas que se usan para todo y los cebollinos dan un sabor a cebolla. El orégano aparece ampliamente en la cocina italiana. La salvia, que tiene un sabor fuerte, también se usa.

Los chiles son fundamentales para las pizzas picantes. La sal y la pimienta negra realzan todo el sabor de otros ingredientes. Otras especias útiles son el comino molido y la nuez moscada rallada.

**Quesos:** El Mozzarella, con su facilidad para estirarse y fundirse, es frecuente en las pizzas. El Ricotta se usa por su sabor suave y el Gruyère, el Dolcelatte, el Feta, el queso de cabra, el Pecorino y el Parmesano tienen un sabor que contrasta bien con las verduras frescas.

## Pescado y marisco:

Las gambas, los mejillones, el calamar y el salmón son ingredientes deliciosos. El pescado en lata, como el atún y las anchoas, es tradicional y muy práctico.



Gambas

**Aves y carnes frescas:** El pollo fresco y ahumado es versátil. La ternera magra picada se cocina fácilmente y es fácil de colocar uniformemente sobre la pizza.

**Carnes curadas:** Ingredientes tradicionales incluyen salchichas picantes, como *pepperoni*, jamón serrano y otros tipos de salmón y varios tipos de carnes en lonchas. La mayoría de éstas están disponibles en los supermercados.

**Verduras:** Usadas solas o con carne o pescado, las verduras frescas son esenciales. Las setas cultivadas o silvestres son ingredientes maravillosos.

Los tomates, en rodajas o en salsa, son indispensables.

Los pimientos añaden color y sabor.



Pimientos

**Ingredientes de la despensa:** Las aceitunas y las alcaparras son ingredientes clásicos y añaden gracia. Los tomates secos, de sabor concentrado, y el aceite también se usan para cocinar. El puré de tomate y la pasta de tomates secos enriquecen las salsas y los acabados. El *tapenade*, *Aceitunas* pasta francesa de aceite, y el *pesto*, salsa italiana de hierbas, se pueden usar de la misma forma. Los piñones añaden textura y sabor adicional.



Aceitunas

# Recetas básicas

## Masa base para pizzas

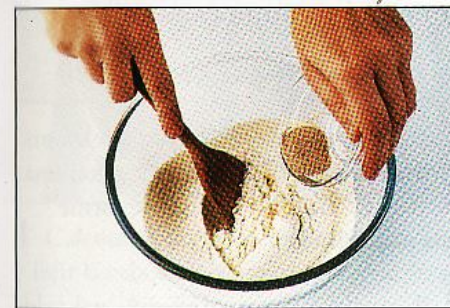
Esta sencilla base de pan se extiende finamente para la receta de pizza tradicional.

Para hacer:

- 1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in
- 4 bases de pizza de 13 cm/5 in
- 1 base de pizza rectangular de 30 x 18 cm/12 x 7 in

### INGREDIENTES:

- 1 ½ tazas de harina blanca fuerte
- ¼ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de levadura seca fácil de mezclar
- ½-¾ de taza de agua tibia
- 1 cucharada de aceite de oliva



1 Tamizar la harina y la sal en un cuenco grande. Echar la levadura. Hacer un agujero en el centro y verter el agua y el aceite, mezclando con una cuchara hasta que se forme una masa blanda.



2 Trabajar la masa en una superficie ligeramente enharinada durante 10 min, hasta que esté suave y elástica.

3 Poner la masa en un cuenco engrasado y tape con papel transparente. Dejarla en un sitio húmedo 1 h aprox., o hasta que la masa doble su tamaño.



4 Volver a golpear la masa. Ponerla en una superficie ligeramente enharinada y amasar otra vez durante 2-3 min. Extenderla con el rodillo en la forma que se necesite y ponerla engrasada en una bandeja para horno. Levantar la masa para hacer un borde. La masa está lista para que añadir los ingredientes que se elijan.



## Utilizando la batidora

Para mayor rapidez, hacer la masa para pizza en una batidora.



**1** Poner la harina, la sal y la levadura en una batidora. Medir el agua y el aceite. Con la batidora en marcha, añadir el líquido y mezclar hasta que la masa forme una bola suave. Dejar reposar durante 2 min. Después mezclar durante un minuto para amasar.



**2** Sacar la masa de la batidora y darle forma de bola. Poner en un cuenco engrasado y tapar con papel transparente. Dejar en un sitio húmedo durante una hora, hasta que doble su tamaño. Volver a golpear y amasar durante 2-3 min. La masa está ahora preparada para usarla.

## Masa de pizza superrápida

Si verdaderamente se anda muy escaso de tiempo, probar a usar un paquete de preparado para masa de pizzas.

Para hacer  
1 base redonda  
de 25-30 cm/10-12 in  
4 bases redondas  
de 13 cm/5 in  
1 base rectangular  
de 30 x 18 cm/12 x 7 in

### INGREDIENTES

1 paquete de preparado  
para base de pizza  
½ taza de agua tibia



**1** Vaciar el contenido del paquete en un cuenco. Verter el agua y mezclar con una cuchara de madera hasta que se forme una masa blanda.

**2** Poner la masa en una superficie ligeramente enharinada y amasar durante 5 min, hasta que esté suave y elástica. La masa ya está preparada para usar.

## Salsa de tomate

Muchas de las recetas usan la salsa de tomate como base para el resto de los ingredientes

Para cubrir  
1 base de pizza de 25-30 cm/  
10-12 in  
1 base rectangular de 30 x 18 cm/  
12 x 7 in

### INGREDIENTES

1 cucharada de aceite de oliva  
1 cebolla, picada fina  
1 diente de ajo, machacado  
400 g/14 oz de tomates en lata, picados  
1 cucharada de puré de tomate  
1 cucharada de hierbas frescas variadas,  
como perejil, tomillo, albahaca y orégano  
una pizca de azúcar  
sal y pimienta negra recién molida



**1** Calentar el aceite en una cacerola y freír la cebolla y el ajo hasta que se ablanden. Añadir los tomates, el puré de tomate, las hierbas y el azúcar, y sazón.

**2** Cocer a fuego lento, removiendo continuamente, durante 45 min o hasta que la salsa espese.

## Aceites aromatizados

Barnizar con estos aceites la base de la pizza antes de añadir los ingredientes. También formar una especie de capa de protección que mantiene la corteza crujiente y fresca.

### Chile

#### INGREDIENTES

⅔ de taza de aceite de oliva  
2 cucharaditas de puré de tomate  
1 cucharada de escamas de chile rojo seco



**1** Calentar el aceite en una cacerola hasta que esté muy caliente, pero sin que humee. Echar el puré de tomate y las escamas de chile rojo. Dejar enfriar. Vertir el aceite de chile en un bote o botella pequeña. Tapar y guardar en la nevera hasta dos meses.

### Ajo

#### INGREDIENTES

3-4 dientes de ajo  
½ taza de aceite de oliva

**1** Pelar los dientes de ajo y ponerlos en un bote o botella. Echar el aceite, tapar y dejar en la nevera hasta un mes.



# Pizza margarita

Esta pizza clásica es fácil de preparar. El sabor dulce de los tomates secos combina perfectamente con la albahaca y la mozzarella.

2-3 personas

## INGREDIENTES

- 1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in de diámetro
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cantidad de salsa de tomate al gusto
- 150 g/5 oz de queso Mozzarella, en rodajas finas
- 2 tomates maduros, en rodajas finas
- 6-8 hojas de albahaca fresca
- 2 cucharadas de queso Parmesano rallado
- pimienta negra recién molida



**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Barnizar la base de la pizza con 1 cucharada de aceite y después repartir por encima la salsa de tomate.

**CONSEJOS:** Si se encuentra, probar a usar verdadera Mozzarella de búfala italiana. El sabor es mucho mejor que la de otros tipos.



**2** Con un cuchillo afilado, cortar el queso Mozzarella en rodajas finas.



**3** Colocar los trozos de Mozzarella y los tomates encima de la base de la pizza en círculos superpuestos.

**VARIANTE:** Además de la base de tomate, las anchoas y las alcaparras pueden ser un suplemento interesante. También se puede añadir una variedad de verduras en rodajas finas antes de añadir el queso, como calabacines, lonchas de jamón york o rodajas de salchichas, frutos secos o atún en láminas.



**4** Arrancar las hojas de albahaca en trozos grandes y repartirlos sobre la pizza con el Parmesano. Rociar por encima con el resto del aceite y sazonar con pimienta negra. Hornear durante 15-20 min hasta que esté crujiente y dorada. Servir inmediatamente.



# Pizza marinara

La combinación de ajo, aceite de oliva de buena calidad y orégano da a esta pizza un inconfundible sabor italiano.

2-3 personas

## INGREDIENTES

4 cucharadas de aceite de oliva  
675 g/1 ½ lb de tomates pera, pelados,  
sin pepitas y picados  
1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in  
de diámetro  
4 dientes de ajo, cortados en trozos  
1 cucharada de orégano  
fresco picado  
sal y pimienta negra  
recién molida

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Calentar 2 cucharadas de aceite en una cacerola. Añadir los tomates y cocer removiendo frecuentemente, durante 5 min, hasta que estén blandos.



**2** Poner los tomates en un colador y dejar escurrir durante 5 min.

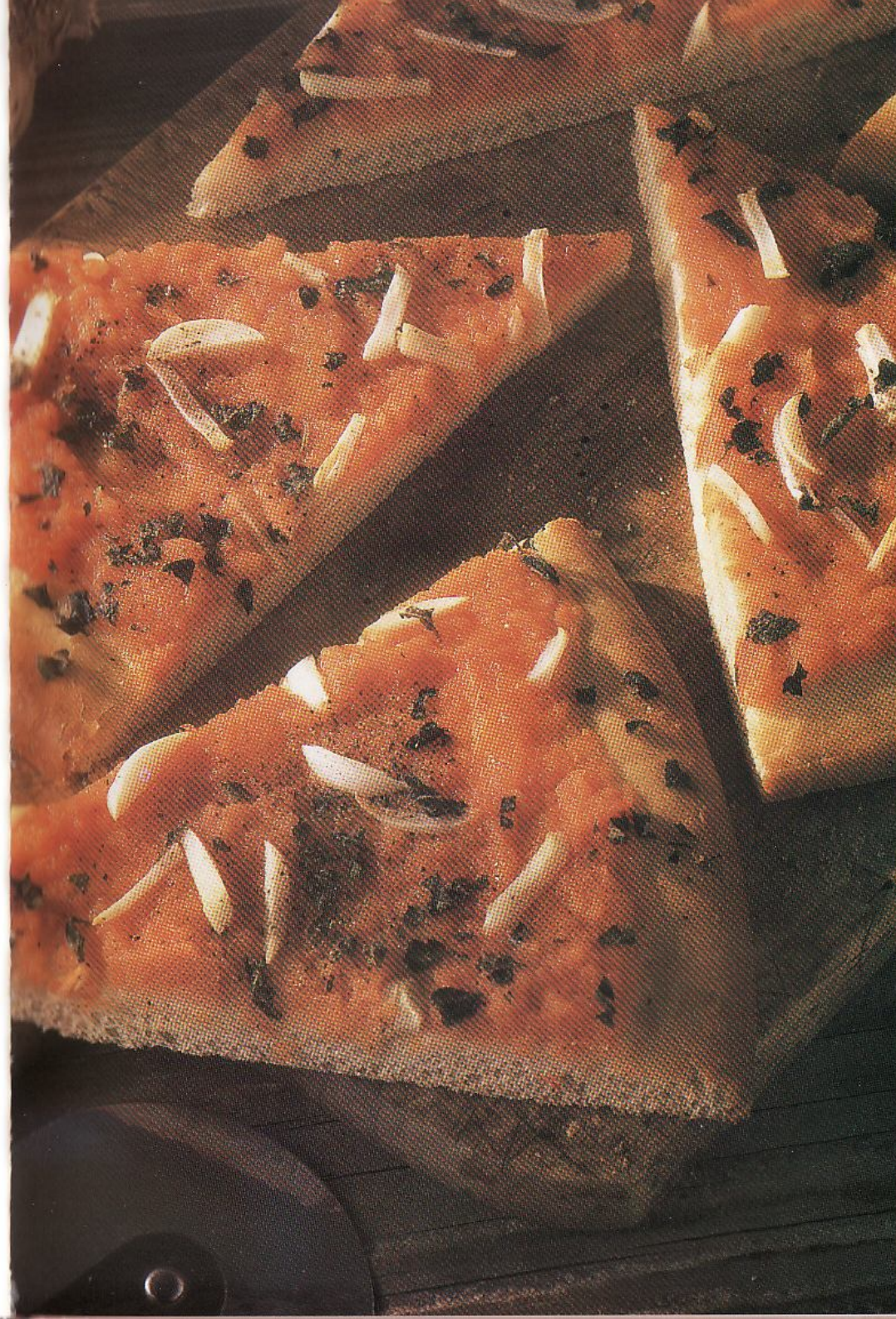


**3** Poner los tomates en una batidora y batir hasta hacer un puré suave.



**4** Barnizar la base de la pizza con la mitad del aceite restante. Echar los tomates y espolvorear con los ajos y el orégano. Rociar por encima con el resto del aceite y sazonar con sal y pimienta. Cocer en el horno 15-20 min, hasta que esté crujiente y dorada. Servirla inmediatamente.

**VARIANTE:** El sabor del ajo se puede suavizar escaldando los ajos enteros en agua hirviendo durante 2 min antes de partirlos.





# Cuatro quesos

Cubiertas con cuatro quesos, estas pizzas individuales son rápidas de preparar, y el aroma, cuando se está haciendo, es irresistible. Constituyen una deliciosa comida ligera, servida con una ensalada verde fresca.

4 personas

## INGREDIENTES

4 bases de pizza de 13 cm/5 in  
1 cucharada de aceite de ajo  
½ cebolla roja, pequeña,  
en rodajas muy finas  
50 g/2 oz de queso azul  
50 g/2 oz de queso Mozzarella  
½ taza de queso  
Gruyère rallado  
2 cucharadas de queso Parmesano  
recién rallado  
1 cucharada de tomillo  
fresco picado  
pimienta negra  
recién molida



**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Poner las bases de pizza separadas en dos bandejas de horno engrasadas, después levantar los bordes de la masa para hacer un borde fino. Barnizar con el aceite de ajo y echar por encima la cebolla.

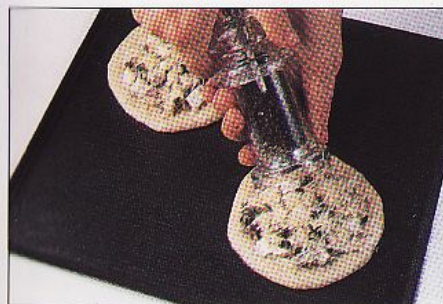
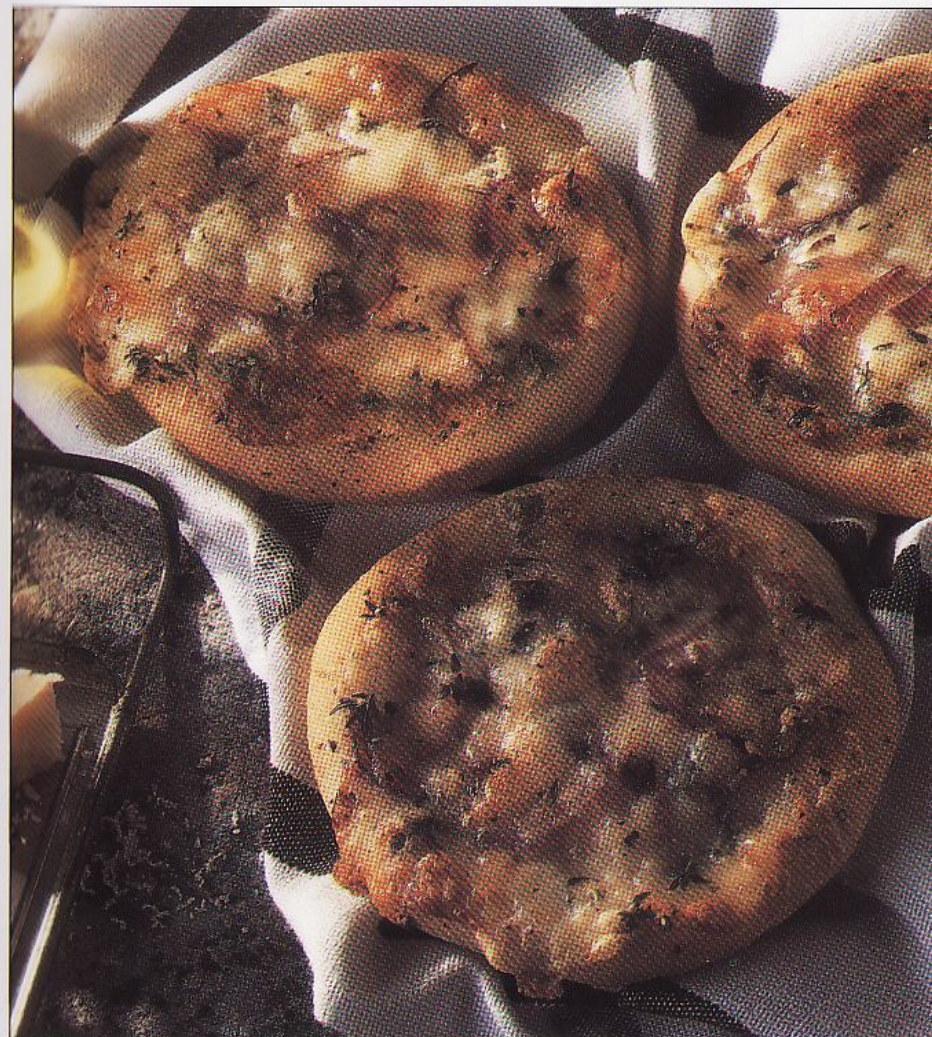


**2** Cortar el queso azul y la Mozzarella en dados y esparcirlos sobre las bases.



**3** Mezclar el queso Gruyère, el parmesano y el tomillo, y espolvorear por encima.

**VARIANTE:** El queso Cheddar curado es un buen sustituto si no se encuentra Gruyère.



**4** Espolvorear por encima abundante pimienta negra. Hornear durante 15-20 min, hasta que esté crujiente y dorada y el queso burbujee. Servir inmediatamente.



# Florentina

La espinaca es el ingrediente estrella de esta pizza. La nuez moscada rallada, al realzar su sabor, da a esta pizza un carácter único.

2-3 personas

## INGREDIENTES

175 g/6 oz de espinacas  
3 cucharadas de aceite de oliva  
1 cebolla roja, en rodajas finas  
1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in de diámetro  
1 cantidad de salsa de tomate  
nuez moscada recién rallada  
150 g/5 oz de queso Mozzarella  
1 huevo  
¼ de taza de queso Gruyère rallado

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Quitar los tallos de las espinacas y lavar las hojas en abundante agua fría. Escurrir bien y secar a golpecitos con papel de cocina.



**2** Calentar 1 cucharada de aceite de oliva y freír las rodajas de cebolla 5 min, hasta que estén blandas. Añadir las espinacas y continuar friendo hasta que se marchiten. Escurrir cualquier exceso de líquido.

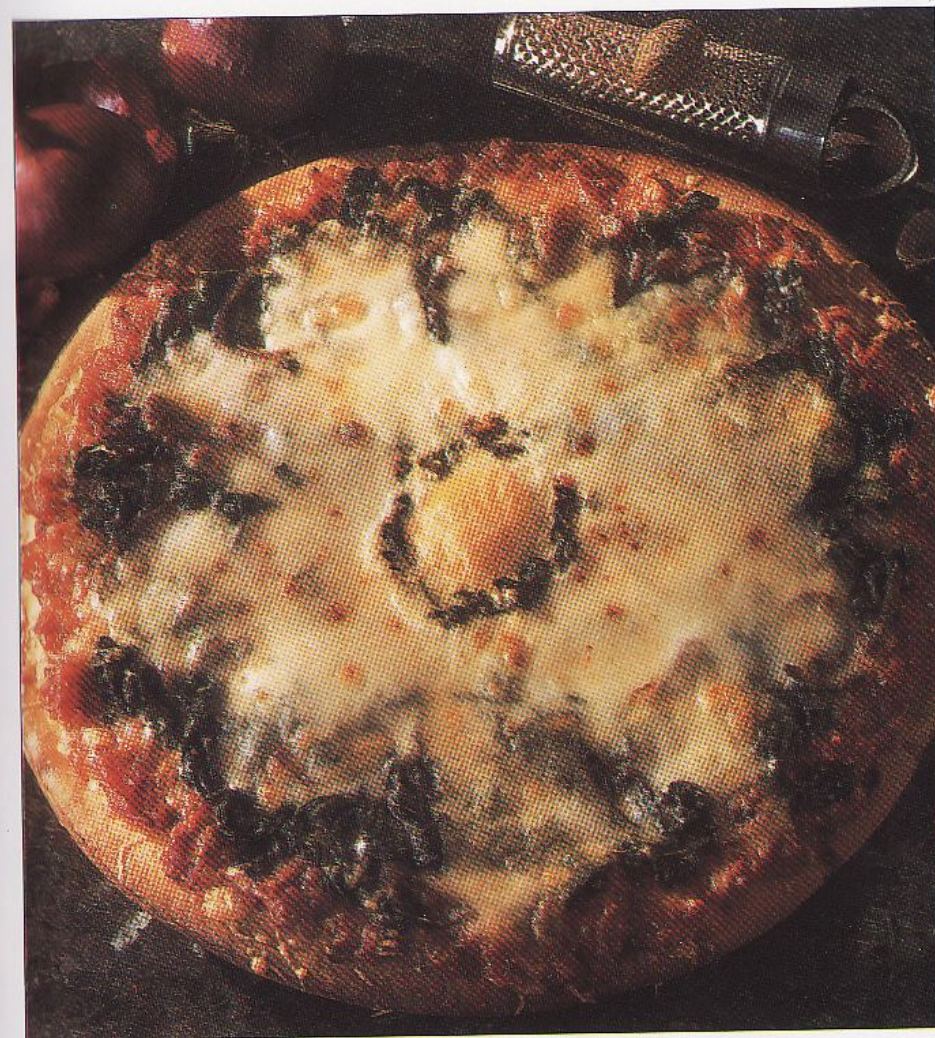


**3** Barnizar la base de la pizza con la mitad del aceite que queda. Verter la salsa de tomate y echar la mezcla de espinacas. Rallar por encima un poco de nuez moscada.



**4** Cortar en rodajas finas la Mozzarella y colocarla sobre las espinacas. Rociar por encima el resto del aceite. Cocer durante 10 min, después retirar del horno.

**VARIANTE:** Se pueden usar espinacas congeladas, pero asegúrese de que están bien descongeladas y escurridas antes de usarlas.



**5** Hacer un hueco pequeño en el centro y echar el huevo dentro.

**6** Espolvorear por encima el queso Gruyère y volver a meterla en el horno durante otros 5-10 min, hasta que esté crujiente y dorada. Servir inmediatamente.



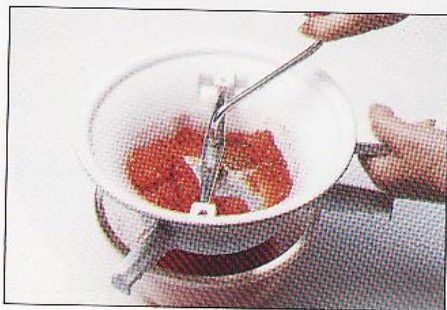
# Cuatro estaciones

Los ingredientes de esta pizza se dividen en cuatro partes, una por cada estación del año. Se pueden sustituir por cualquier otro ingrediente de temporada.

4 personas

## INGREDIENTES

- 450 g/1 lb de tomates pera pelados, frescos o de lata, escurridos
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ tazas de champiñones en láminas finas
- 1 diente de ajo, picado fino
- 4 bases de pizza, de 20 cm/8 in de diámetro
- 3 tazas de queso Mozzarella, cortado en dados pequeños
- 4 lonchas finas de jamón york, cortadas en trozos de 5 cm/2 in
- 32 aceitunas negras, sin hueso y partidas por la mitad
- 8 corazones de alcachofas en aceite, escurridos y cortados por la mitad
- 1 cucharadita de hojas de orégano
- sal y pimienta negra recién molida

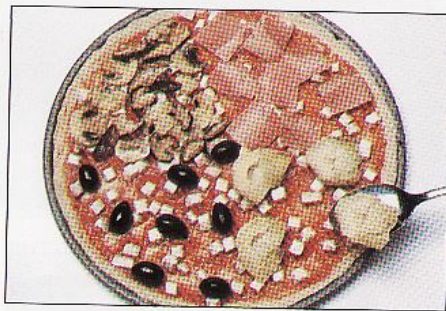


**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Pasar los tomates por los agujeros medianos de un pasapurés sobre un cuenco, raspando dentro toda la pulpa.

**2** Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva y saltear ligeramente los champiñones. Echar el ajo y reservar.



**3** Extender el puré de tomate sobre la base de la pizza preparada, dejando el borde sin cubrir. Rociar uniformemente con la Mozzarella. Extender los champiñones sobre un cuarto de la pizza.



**4** Colocar el jamón en otro cuarto, y las aceitunas y las alcachofas en los dos cuartos restantes. Rociar con el orégano y el resto del aceite y sazonar al gusto. Hornear durante 15-20 min o hasta que esté dorada.





# Salmón y aguacate

El salmón ahumado y fresco, mezclado con aguacate, es una combinación deliciosa. Use recortes de salmón ahumado, que es más barato que en lonchas.

3-4 personas

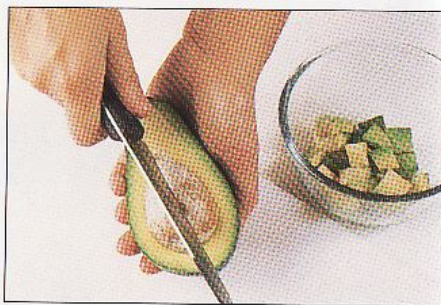
## INGREDIENTES

- 150 g/5 oz de filetes de salmón
- ½ taza de vino blanco seco
- 1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in
- 1 cucharada de aceite de oliva
- lata de 400 g/14 oz de tomates picados escurridos
- 115 g/4 oz de queso Mozzarella rallado
- 1 aguacate pequeño
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- 2 cucharadas de crema fresca
- 75 g/3 oz de salmón ahumado, en tiras
- 1 cucharada de alcaparras, escurridas
- 2 cucharadas de cebollino fresco, cortado para adornar y pimienta negra molida



**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Poner el filete de salmón en una sartén, verter encima el vino y sazonar con pimienta. Llevar a ebullición a fuego lento, apartar del fuego, tapar y enfriar (el pescado seguirá haciéndose). Quitar la piel y desmenuzar el salmón en trozos pequeños, quitando las espinas.

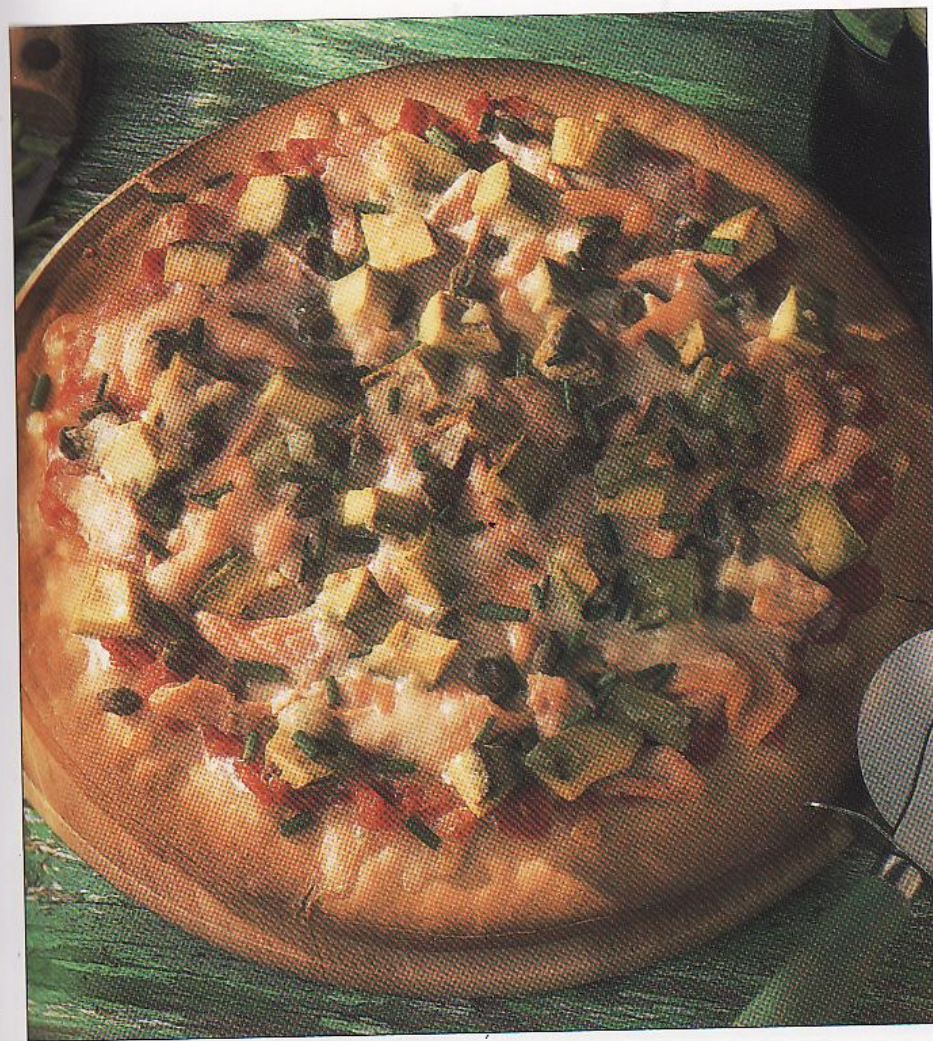
**2** Barnizar la base de la pizza con el aceite y extender por encima los tomates escurridos. Espolvorear ½ taza de la Mozzarella. Cocer durante 10 min, después sacarla del horno.



**3** Mientras, partir el aguacate por la mitad, quitar el hueso y pelarlo. Cortar la pulpa en daditos y mezclar con el zumo de limón.



**4** Esparcir cucharaditas de la crema fresca sobre la base de la pizza.



**5** Colocar el salmón fresco y ahumado, el aguacate, las alcaparras y el resto de la Mozzarella por encima. Sazonar con pimienta negra recién molida. Cocer durante 5-10 min más, hasta que esté crujiente y dorada.

**6** Espolvorear con el cebollino para adornar y servirla inmediatamente.



# Atún, anchoas y alcaparras

Esta pizza es un plato sustancioso para la cena, del que sacarás dos o tres porciones generosas cuando lo acompañe con una ensalada sencilla.

2-3 personas

## INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite  
1 cantidad de salsa de tomate  
1 cebolla roja pequeña  
200 g/7 oz de atún en lata al natural, escurrido  
1 cucharada de alcaparras, escurridas  
12 aceitunas negras, sin hueso  
3 cucharadas de queso Parmesano recién rallado  
50 g/2 oz de filetes de anchoa de lata, escurridos y cortados por la mitad  
pimienta negra recién molida

## PARA LA BASE DE PIZZA ESPONJOSA

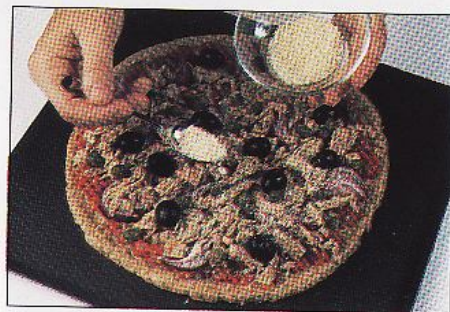
1 taza de harina con levadura  
1 taza de harina integral con levadura  
una pizca de sal  
4 cucharadas de mantequilla, en dados aprox.  $\frac{3}{4}$  de taza de leche

**1** Mezclar los dos tipos de harina y la sal en un cuenco. Añadir la mantequilla en dados y frotar hasta que la mezcla parezca pan rallado fino. Añadir la leche y mezclar con una cuchara de madera hasta que se forme una masa. Pasarlo a una superficie ligeramente enharinada y golpear ligeramente, hasta que se ponga suave.

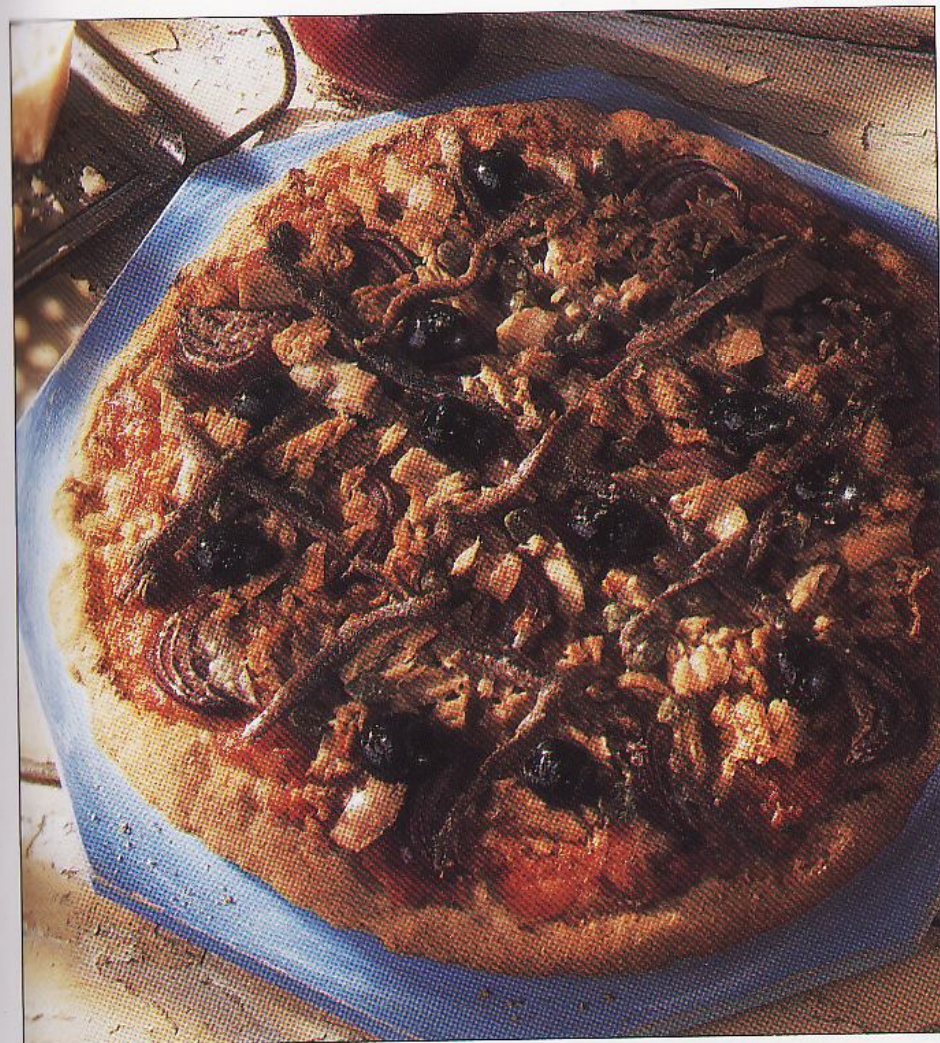


**2** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Extender la masa en una superficie ligeramente enharinada hasta formar un círculo de 25 cm/10 in. Colocarla en una bandeja de horno y barnizarla con 1 cucharada de aceite. Extender la salsa de tomate uniformemente sobre la base.

**3** Cortar la cebolla en cuñas finas y colocarlas por encima. Desmenuzar con un cuchillo el atún escurrido y echarlo sobre la pizza.



**4** Distribuir por encima las alcaparras, las aceitunas y el queso Parmesano. Formar, sobre la pizza, un enrejado con los filetes de anchoa.



**5** Regar con el resto del aceite, después espolvorear por encima abundante pimienta negra. Cocer durante 5-10 min, hasta que esté crujiente y dorada. Servir inmediatamente.



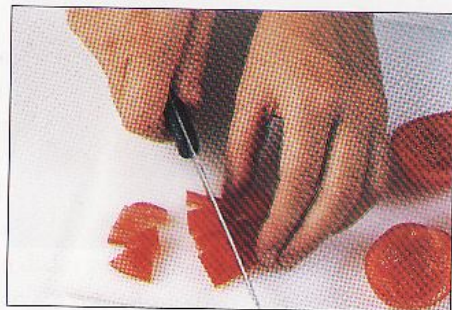
# Anchoas, pimiento y tomate

Esta bonita pizza de verano es muy sencilla, pero deliciosa. Merece la pena asar los pimientos, ya que toman un delicioso sabor ahumado.

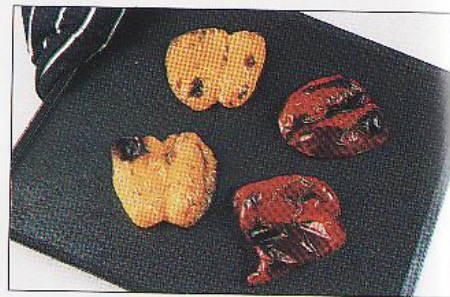
2-3 personas

## INGREDIENTES

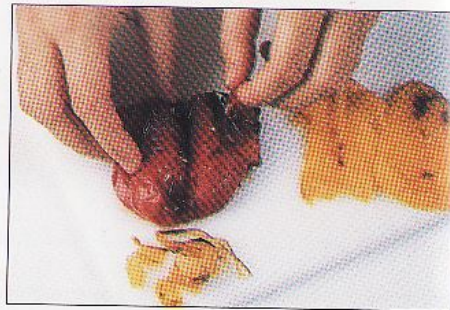
6 tomates pera  
3 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de sal  
1 pimiento rojo grande  
1 pimiento amarillo grande  
1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in  
2 dientes de ajo, picados  
50 g/2 oz de filetes de anchoa en lata, escurridos  
pimienta negra recién molida  
hojas de albahaca fresca, para adornar



**1** Cortar los tomates por la mitad, a lo largo, y sacar las pepitas con una cucharilla. Picar la pulpa y ponerla en un cuenco con 1 cucharada de aceite de oliva y sal. Mezclar bien y deja, marinar durante 30 min.

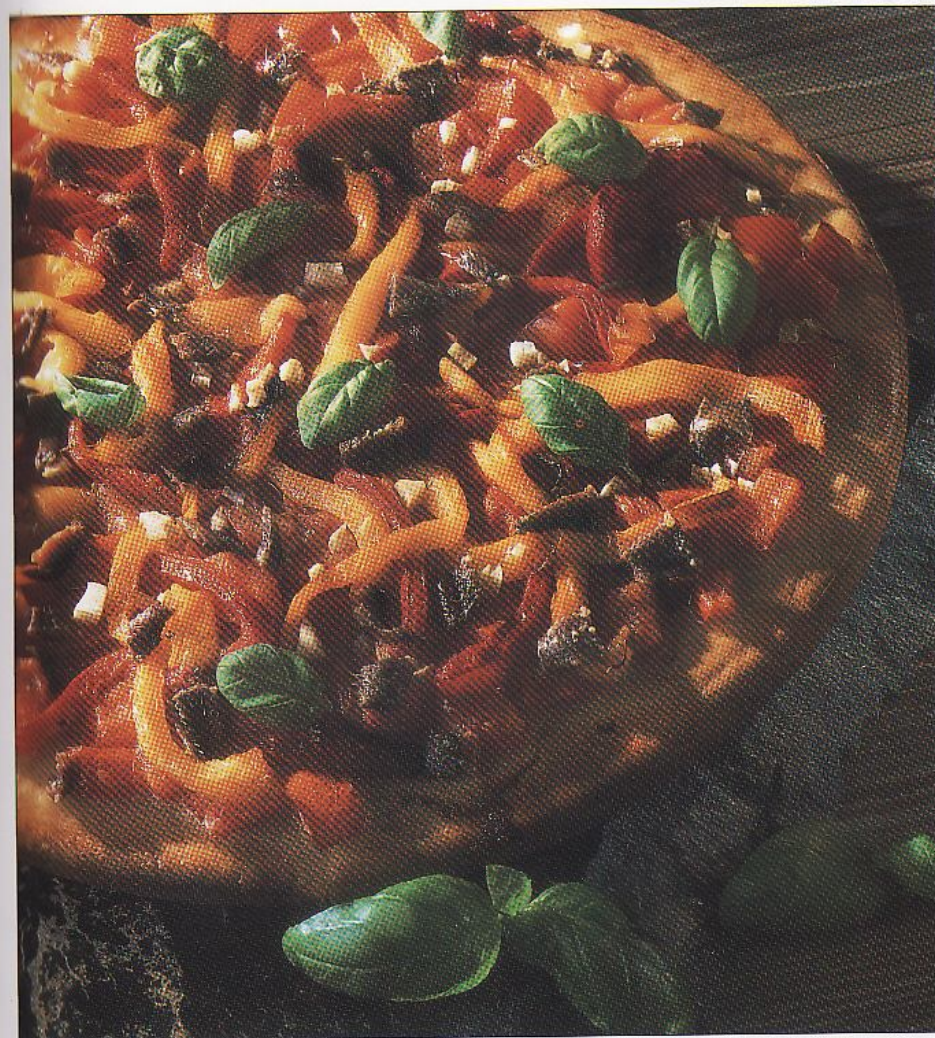


**2** Mientras tanto, precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Cortar los pimientos por la mitad a lo largo y quitarles las pepitas. Poner las mitades, con la piel hacia arriba, en una bandeja para horno y asar hasta que las pieles estén carbonizadas.



**3** Poner los pimientos en un cuenco tapado durante 10 min, después pelarlos y cortar la carne en tiras.

**4** Barnizar la base de la pizza con la mitad del aceite que queda. Escurrir los tomates, después repartir sobre la base con los pimientos y el ajo.



**5** Cortar los filetes de anchoas con tijeras sobre la pizza y sazonar con pimienta. Rociar por encima el resto del aceite y hornear durante 15-20 min, hasta que la base esté crujiente y dorada. Adornar con las hojas de albahaca y servir inmediatamente.



# Marisco

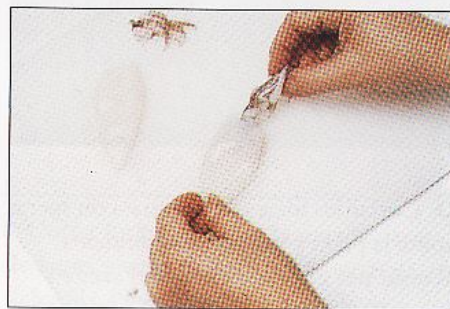
Cualquier combinación de su marisco favorito u otro alimento del mar pueden usarse como ingredientes.

3-4 personas

## INGREDIENTES

450 g/1 lb de tomates pera pelados,  
frescos o de lata, bien escurridos  
175 g/6 oz de calamares pequeños  
225 g/8 oz de mejillones frescos  
1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in  
de diámetro  
2 dientes de ajo, picados finos  
3 cucharadas de perejil fresco  
sal y pimienta negra  
recién molida  
3 cucharadas de aceite de oliva

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Pasar los tomates por el tamiz mediano de un pasapurés, sobre un cuenco, raspando toda la pulpa.



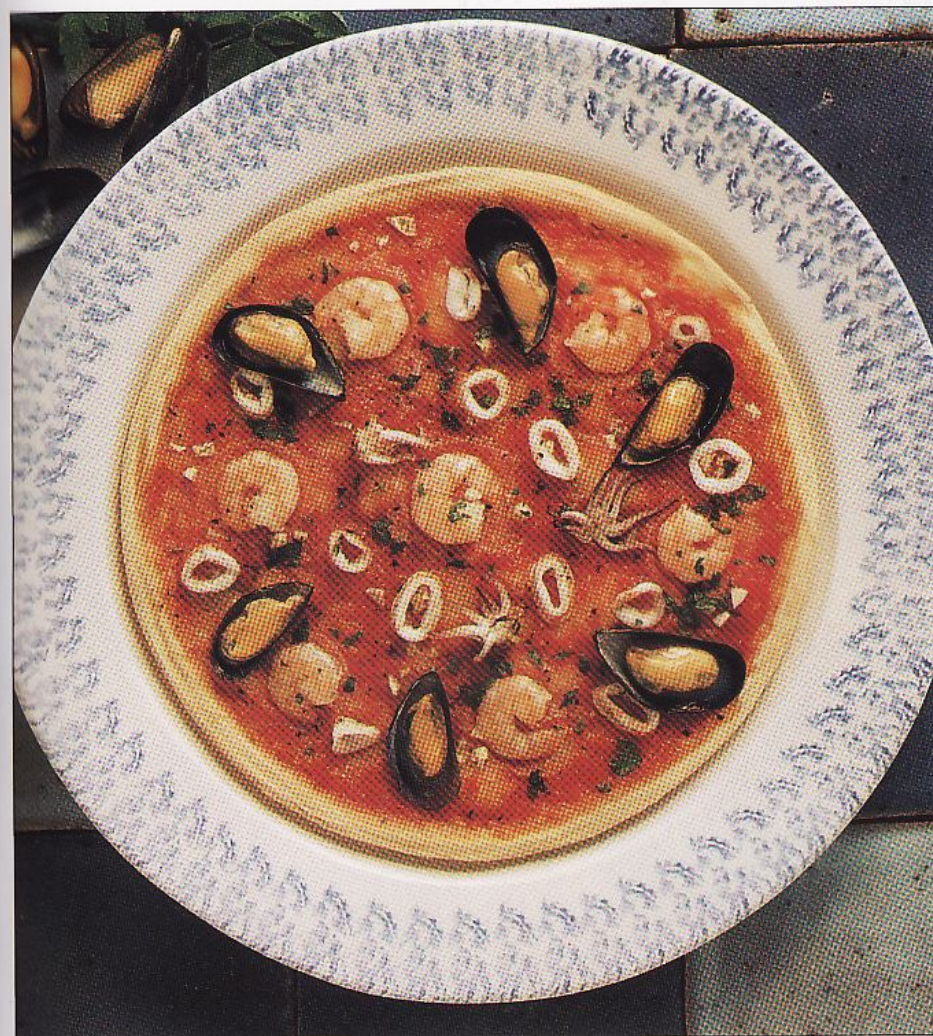
**2** Limpiar el calamar, quitando la piel fina del cuerpo. Lavar bien. Quitar la cabeza y las patas. Parte de los intestinos se irán con la cabeza.

**3** Quitar cualquier resto de dentro del cuerpo. Separar las patas de la cabeza. Desechar la cabeza y los intestinos. Quitar la punta dura de la base de las patas. Lavar el cuerpo y las patas bajo el chorro de agua fría y escurrir. Cortar el cuerpo en anillas de 5 mm/¼ in.



**4** Raspar las barbas y cualquier otro resto adherido a la concha de los mejillones y restregar bien. Lavar en agua fría. Poner los mejillones en una cacerola y calentarlos hasta que se abran. Sacarlos con una espumadera y pasarlos a un plato. Tirar los que nos se hayan abierto y las medias conchas vacías.

**5** Distribuir el puré de tomate sobre la base, dejando el borde sin cubrir. Repartir uniformemente las gambas y las anillas y las patas de calamar. Espolvorear el ajo, el perejil, la sal, la pimienta y el aceite de oliva.



**6** Cocer durante unos 8 min. Sacar del horno y añadir los mejillones en las medias conchas. Volver a meterla en el horno y hornear durante 7-10 min, o hasta que la corteza esté dorada. Servir inmediatamente.



# Pizzas de Pescado y Marisco

## Pizzettas de mejillones y puerros

Servir estas sabrosas pizzettas con una ensalada fresca verde o mixta para una comida ligera de verano.

4 personas

### INGREDIENTES

450 g/1 lb de mejillones frescos  
½ taza de vino blanco seco  
4 bases de pizza de 13 cm/5 in  
1 cucharada de aceite de oliva  
50 g/2 oz de queso Gruyère  
50 g/2 oz de queso Mozzarella  
2 puerros pequeños  
sal y pimienta negra recién molida



**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Poner los mejillones en remojo en un cuenco y restregar bien. Quitar las barbas y cualquier otro resto adherido a la concha y tirar los mejillones que estén abiertos o tengan la cáscara rota.

**CONSEJOS:** Mejillones congelados o en lata también se pueden emplear, pero no dan el mismo sabor final. Asegúrese de descongelarlos muy bien antes de cocinarlos.

**2** Poner los mejillones en una cacerola. Verter el vino blanco, llevar a ebullición, tapar y cocer a fuego fuerte, agitando la cacerola de cuando en cuando, 5-10 min, hasta que los mejillones se hayan abierto.



**3** Escurrir el líquido de cocción. Separar los mejillones de sus conchas, eliminando los que no se hayan abierto. Dejar enfriar.



**4** Poner las bases de pizza, bien separadas, en dos bandejas de horno engrasadas; después levantar los bordes para hacer bordes finos. Barnizar las bases de las pizzas con el aceite. Rallar los quesos y espolvorear, la mitad por encima de las bases.



**5** Cortar los puerros en rodajas finas, después repartir sobre el queso. Cocer durante 10 min y sacar.

**6** Colocar los mejillones por encima. Sazonar y espolvorear con el resto del queso. Hornear durante 5-10 min más, hasta que estén crujientes y doradas y el queso esté burbujeante. Servir inmediatamente.



## Pizzettas de gambas y tomates secos

Los tomates secos son un ingrediente excelente para las pizzas.



4 personas

### INGREDIENTES

1 cantidad de masa base o superrápida  
2 cucharadas de aceite al chile  
 $\frac{3}{4}$  de taza de Mozzarella rallada  
1 diente de ajo, picado  
 $\frac{1}{2}$  cebolla roja, pequeña, en rodajas finas  
4-6 piezas de tomates secos, en rodajas finas  
115 g/4 oz de gambas cocidas, peladas  
2 cucharadas de albahaca fresca, picada  
sal y pimienta negra recién molida  
hojas de albahaca fresca en trozos para adornar

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Dividir la masa en 8 partes iguales.

**2** Extender cada una en una superficie ligeramente enharinada, hasta darle una forma oval pequeña de 5 mm/ $\frac{1}{4}$  in de grosor. Colocar bien separadas en dos bandejas para horno engrasadas. Pincharlas con un tenedor.

**3** Barnizar las bases de pizza con 1 cucharada de aceite al chile y espolvorear por encima el queso Mozzarella rallado, dejando 1 cm de borde.

**4** Repartir el ajo, la cebolla, los tomates secos, las gambas y la albahaca entre las bases de pizza. Sazonar y rociar con el resto del aceite al chile. Cocer 8-10 min, hasta que estén crujientes y doradas. Adornar con hojas de albahaca en trozos y servir.

## Empanadillas con cangrejo y pescado

Puede usar gambas en lugar de cangrejo en estas *calzone* en miniatura.

10-12 unidades

### INGREDIENTES

1 cantidad de masa base o masa superrápida  
115 g/4 oz de carne de cangrejo preparada, descongelada si es congelada  
1 cucharada de crema doble  
2 cucharadas de queso Parmesano recién rallado  
2 cucharadas de perejil fresco, picado  
1 diente de ajo machacado  
sal y pimienta negra recién molida  
ramitas de perejil fresco, para adornar

**1** Precalentar el horno a 200 °C/400 °F. Extender la masa en una superficie enharinada, hasta que tenga 3 mm/ $\frac{1}{8}$  in de grosor. Con un cortador redondo de 7,5 cm/3 in, cortar 10-12 círculos.

**2** En un cuenco, mezclar la carne de cangrejo, la crema doble, el parmesano rallado, el perejil fresco picado, el ajo machacado, sal y pimienta negra recién molida.

**3** Con una cuchara, echar un poco de relleno en la mitad de cada círculo. Humedecer los bordes con agua y doblarlos por la mitad para cerrar completamente el relleno.

**4** Sellar los bordes presionando con un tenedor. Colocar bien separadas en dos bandejas de horno engrasadas. Hornear durante 10-12 min, hasta que estén doradas y crujientes. Adornar con ramitas de perejil y servir inmediatamente.





# Pollo, setas *shiitake* y cilantro

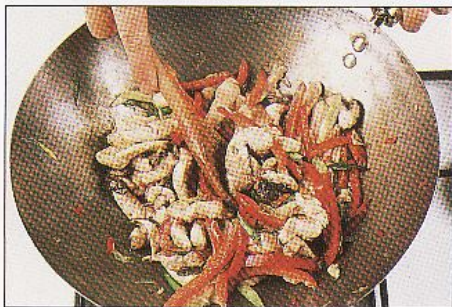
Las setas *shiitake* añaden un sabor a campo a esta pizza llena de color, mientras que el chile rojo fresco añade un toque picante.

3-4 personas

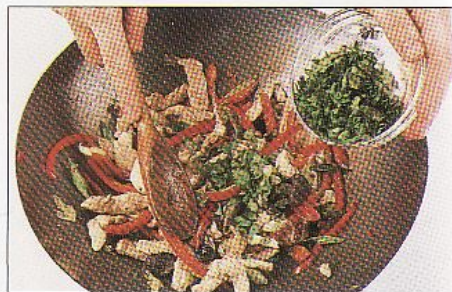
## INGREDIENTES

3 cucharadas de aceite de oliva  
350 g/12 oz de filetes de pechuga de pollo, sin piel y cortados en tiras  
un manojo de cebolletas, en láminas  
1 chile rojo, sin pepitas y picado y 1 pimiento rojo, sin pepitas y cortado en tiras finas  
75 g/3 oz de setas *shiitake* frescas, en láminas  
3-4 cucharadas de cilantro fresco picado  
1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in de diámetro  
1 cucharada de aceite al chile  
150 g/5 oz de queso Mozzarella  
sal y pimienta negra recién molida.

1 Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Calentar 2 cucharadas del aceite.



2 Añadir el pollo, las cebolletas, el chile y el pimiento, y rehogar a fuego vivo durante 2-3 min. No freír demasiado.

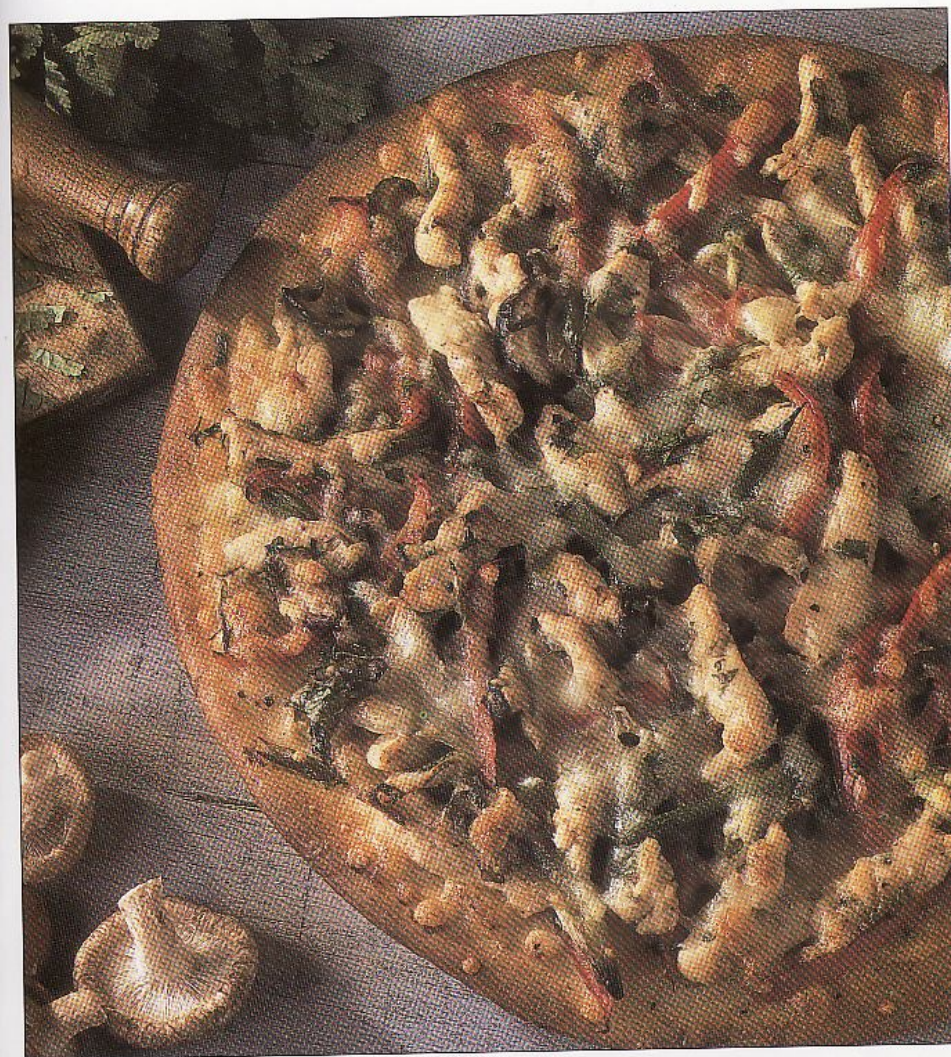


3 Sazonar al gusto con sal y pimienta. Quitar cualquier exceso de grasa; después dejar a un lado la mezcla de pollo para que se enfríe. Echar el cilantro fresco en la mezcla de pollo.



4 Barnizar la base de la pizza con el aceite al chile. Distribuir la mezcla de pollo y rociar con el resto del aceite.

CONSEJOS: Para mezclar el pollo, freír la carne hasta que esté consistente, pero un poco rosa, o se cocerá demasiado en el horno.



5 Rallar el queso Mozzarella, y espolvorear por encima. Hornear durante 15-20 min, hasta que esté crujiente y dorada y esté burbujeante por encima. Servir inmediatamente.



# Americana picante

Esta pizza, que siempre tiene éxito, está sazonada con chiles verdes, y entre los ingredientes lleva rodajas de *pepperoni*.

2-3 personas

## INGREDIENTES

- 1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in de diámetro
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 115 g/4 oz de chiles en salmuera en lata, pelados, picados y escurridos
- 1 cantidad de salsa de tomate al gusto
- 75 g/3 oz de lonchas de *pepperoni*
- 6 aceitunas negras
- 1 cucharada de orégano fresco, picado
- 1 taza de Mozzarella rallada
- hoja de orégano fresco, para adornar

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Barnizar la base de la pizza con el aceite.



**2** Echar los chiles verdes en la salsa de tomate y distribuir uniformemente la mezcla sobre la base.

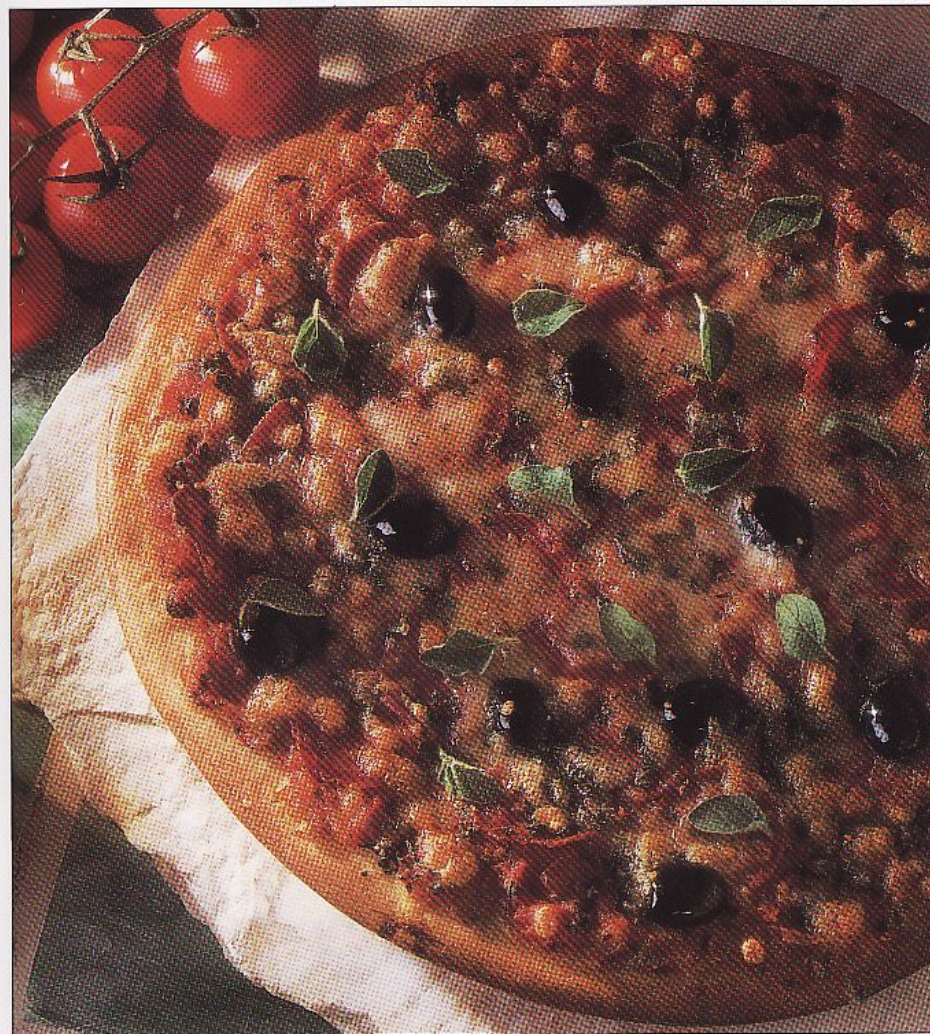


**3** Repartir las lonchas de *pepperoni* sobre la salsa de tomate y chile.



**4** Cortar las aceitunas por la mitad a lo largo y quitar los huesos. Repartir las mitades de aceituna sobre el *pepperoni*, con el orégano picado.

**VARIANTE:** Se puede hacer esta pizza tan picante como se quiera: usar chiles rojos o verdes frescos, en lugar de en conserva; quitar las pepitas y cortarlos en rodajas. También se puede sustituir el *pepperoni* por chorizo, que es incluso más picante.



**5** Espolvorear por encima la Mozzarella rallada y cocer durante 15-20 min, hasta que la pizza esté dorada y crujiente.

**6** Adornar con las hojas de orégano fresco y servir inmediatamente.



# Cebolla caramelizada, salami y aceitunas negras

El dulzor de la cebolla caramelizada está compensado por las aceitunas saladas y las hierbas, en la base de la pizza, y el Parmesano espolvoreado para acabar.

4 personas

## INGREDIENTES

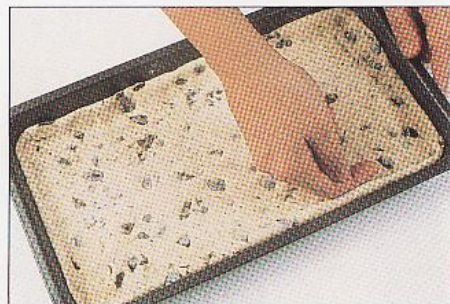
675 g/1 ½ lb de cebollas rojas  
4 cucharadas de aceite de oliva  
12 aceitunas negras  
1 cantidad de masa base  
o masa superrápida al gusto  
1 cucharadita de hierbas de Provenza secas  
6-8 lonchas de salami italiano,  
partidas en cuartos  
2 cucharadas de Parmesano  
recién rallado  
pimienta negra recién molida

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F.  
Cortar las cebollas en rodajas finas.



**2** Calentar 2 cucharadas de aceite de oliva en una cacerola y añadir las cebollas. Tapar y cocer suavemente durante 15-20 min, removiendo de cuando en cuando, hasta que las cebollas estén blandas y hayan cogido algo de color. Dejar enfriar.

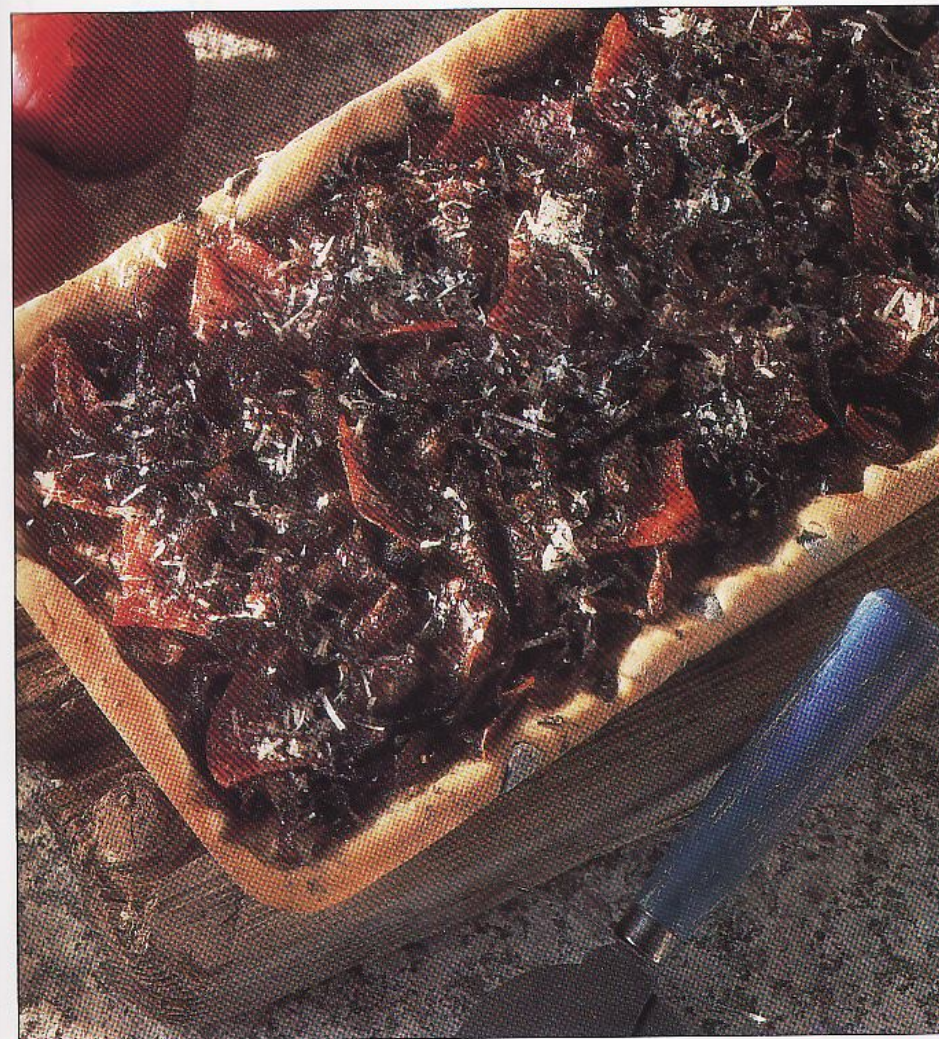
**3** Cortar las aceitunas por la mitad a lo largo, quitar los huesos y picarlas finas.



**4** Amasar la base en una superficie enharinada, añadiendo las aceitunas negras y las hierbas de Provenza. Extender la masa y usarla para cubrir un molde rectangular de 30 x 18 cm/12 x 7 in. Levantar los bordes de la masa para hacer un borde fino y barnizar con la mitad del aceite.



**5** Echar la mitad de la cebolla sobre la base, y echar por encima las rodajas de salami en cuartos y el resto de las cebollas.



**6** Espolvorear por encima abundante pimienta negra y rociar con el resto del aceite. Cocer durante 15-20 min, hasta que esté crujiente y dorada. Sacar del horno y espolvorear con el Parmesano recién rallado.



# Panceta, puerros y mozzarella ahumada

La mozzarella ahumada, con su piel pardusca de sabor ahumado, la panceta y los puerros hacen una pizza extremadamente sabrosa y fácil de preparar.



4 personas

## INGREDIENTES

2 cucharadas de Parmesano recién rallado  
1 cantidad de masa base  
o masa extrarrápida  
2 cucharadas de aceite de oliva  
2 puerros medianos, limpios  
8-12 lonchas de panceta  
150 g/5 oz de Mozzarella ahumada  
pimienta negra recién molida

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Espolvorear la superficie de trabajo con el parmesano rallado, después trabajar la masa.

**2** Dividir la masa en 4 partes y extender cada una en círculos de 13 cm/5 in. Colocar separadas en 2 bandejas de horno engrasadas y levantar los bordes. Barnizar las bases con 1 cucharada de aceite de oliva.

**3** Cortar los puerros en rodajas finas. Colocar la panceta y los puerros uniformemente sobre las cuatro bases de pizza.

**4** Rallar la Mozzarella ahumada y espolvorear por encima. Rociar con el resto del aceite y sazonar con pimienta. Hornear durante 15-20 min, hasta que estén crujientes y doradas. Servirlas.

# Jamón serrano, champiñones y alcachofas

Aquí tiene una pizza de sabores ricos y variados. Para una deliciosa variante, usar setas cultivadas.

2-3 personas

## INGREDIENTES

4 botes de corazones de alcachofas en aceite, escurridas, y 4 cucharadas de aceite de oliva  
un manojo de cebolletas picadas  
3/4 tazas de champiñones, en láminas  
2 dientes de ajo, picados  
1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in de diámetro y 8 lonchas de jamón serrano  
4 cucharadas de queso Parmesano recién rallado  
sal y pimienta negra recién molida  
ramitas de tomillo fresco para decorar

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425°F. Cortar en láminas las alcachofas.

**2** Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén. Añadir las cebolletas, el ajo y los champiñones, y freír a fuego moderado hasta que se hayan evaporado los jugos. Sazonar con sal y pimienta y dejar enfriar.

**3** Barnizar la base de la pizza con la mitad del aceite que queda. Colocar el jamón serrano, los champiñones y los corazones de alcachofa por encima.

**4** Espolvorear con queso Parmesano, después rociar con el resto del aceite y sazonar. Cocerla durante 15-20 min. Decorar con las ramitas de tomillo y servir inmediatamente.





# Calzone

Un *calzone* es una pizza hecha con una base redonda o rectangular y doblada para encerrar el relleno. Puede comerse caliente o fría.

4 personas

## INGREDIENTES

2 cantidades de masa base  
de pizza

1 ½ tazas de queso Ricotta

1 taza de jamón york,  
cortado en dados pequeños

6 tomates medianos, pelados,  
sin pepitas y en dados

8 hojas de albahaca fresca,  
en trozos

1 ½ tazas de mozzarella,  
cortada en trozos

4 cucharadas de queso Parmesano  
sal y pimienta negra recién molida  
aceite de oliva, para barnizar

**1** Precalentar el horno a 240 °C/475 °F.  
Dividir la masa en cuatro bolas. Extender  
cada bola en círculos planos de unos  
5 mm/¼ in de grosor.



**2** Juntar todos los ingredientes restantes,  
excepto el aceite de oliva, en un cuenco  
y mezclar bien.



**3** Dividir el relleno entre los cuatro  
círculos de masa, poniéndolo en el  
centro de cada uno y dejando 2 cm/¾ in  
alrededor.



**4** Doblar el círculo por la mitad,  
apretando los bordes de la masa con  
los dedos para sellarla.

**CONSEJOS:** El *calzone* es una  
especialidad de Nápoles. *Calzone*, en  
italiano, significa «pierna de pantalón». Esta pizza se llamó así porque recordaba a las piernas de los pantalones bombachos que llevaban los napolitanos en los siglos XVIII y XIX.



**5** Barnizar la parte superior de los  
*calzone* ligeramente con aceite de oliva.  
Colocarlos en bandejas de horno  
ligeramente engrasadas. Cocer durante  
15-20 min o hasta que las superficies  
estén doradas y la masa esté hinchada.



# Ternera con chile

La carne picada, las alubias rojas y el queso ahumado, mezclado con orégano, comino y chiles, dan a esta pizza un carácter americano.

4 personas

## INGREDIENTES

2 cucharadas de aceite de oliva  
2 cebollas rojas, picadas finas  
1 diente de ajo, machacado  
½ pimiento rojo, sin pepitas y picado  
1 ½ tazas de ternera magra picada  
½ cucharadita de comino molido  
2 chiles rojos frescos, sin pepitas y picados  
115 g/4 oz de alubias rojas en lata, escurridas  
1 cantidad de masa base para pizza  
o masa extrarrápida  
1 cantidad de salsa de tomate  
1 cucharada de orégano fresco, picado  
½ taza de Mozzarella rallada  
¼ de taza de queso Cheddar, ahumado con  
madera de encina  
sal y pimienta negra recién molida



**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Calentar 1 cucharada de aceite de oliva en una sartén. Añadir la cebolla, el ajo y el pimiento rojo, y freír suavemente hasta que todo esté blando. Subir el fuego, añadir la ternera y dorar bien, removiendo.



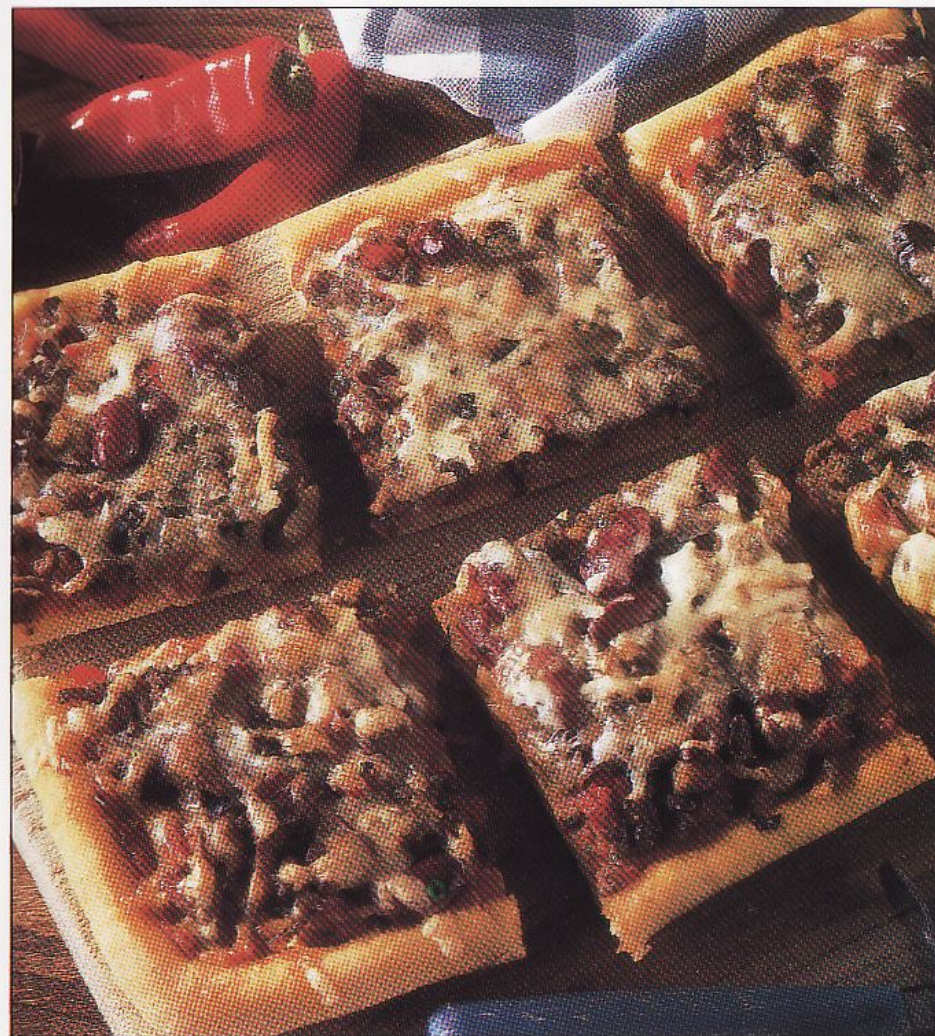
**2** Añadir el comino y los chiles y continuar cociendo y removiendo durante 5 min. Añadir las alubias y sazonar al gusto.

**3** Amasar la base en una superficie ligeramente enharinada, extendiéndola y usándola para cubrir un molde rectangular. Levantar los bordes de la masa.



**4** Distribuir la salsa de tomate uniformemente sobre la base.

**5** Echar cucharadas de la mezcla de ternera y alubias en una capa uniforme; después repartir por encima el orégano.



**6** Espolvorear por encima los quesos y cocer durante 15-20 min, hasta que esté crujiente y dorada. Servir inmediatamente.

**CONSEJOS:** Esta salsa de ternera, antes de añadir las judías, puede prepararse por adelantado y guardarse en la nevera hasta tres días.



# Verduras de primavera y piñones

Esta colorida pizza está llena de deliciosas verduras. Se pueden modificar los ingredientes según la disponibilidad.

2-3 personas

## INGREDIENTES

1 base para pizza de 25-30 cm/10-12 in de diámetro  
3 cucharadas de aceite al ajo  
1 cantidad de salsa de tomate al gusto  
4 cebolletas en rodajas  
2 calabacines  
1 puerro  
115 g/4 oz de puntas de espárragos  
1 cucharada de orégano fresco, picado  
2 cucharadas de piñones  
½ taza de Mozzarella rallada  
2 cucharadas de queso Parmesano rallado  
pimienta negra recién molida

**1** Precalentar en horno a 220 °C/425 °F. Barnizar la base de la pizza con 1 cucharada de aceite al ajo; después distribuir por encima la salsa de tomate.



**2** Cortar las cebolletas, el puerro, los calabacines y las puntas de espárrago.



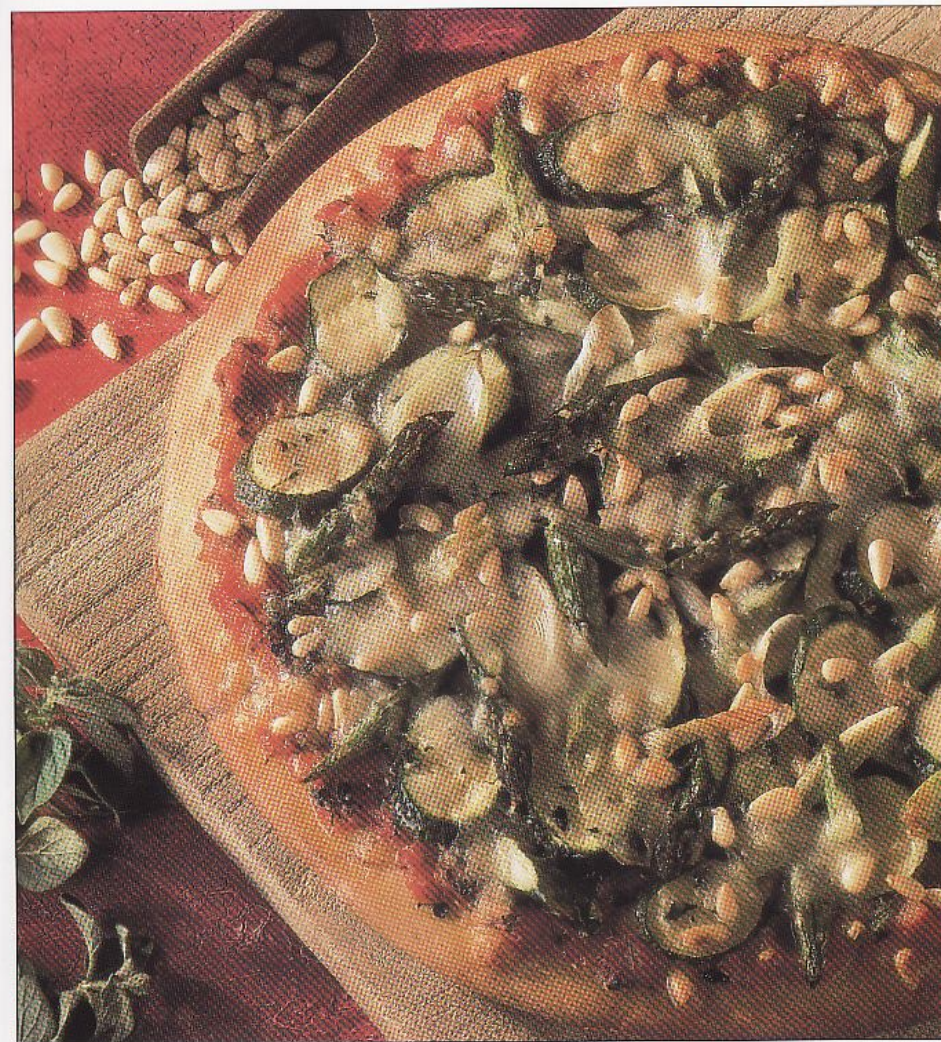
**3** Calentar la mitad del aceite al ajo restante en una sartén y rehogar las verduras durante 3-5 min.



**4** Colocar las verduras en una capa uniforme sobre la salsa de tomate.

**5** Espolvorear el orégano fresco picado y los piñones sobre la pizza.

**CONSEJOS:** Preparar las cebolletas quitando primero la piel externa. Después picar toda la parte blanca y algo de los tallos verdes.



**6** Mezclar la Mozzarella y el Parmesano y espolvorear sobre la pizza. Rociar por encima el resto del aceite y sazonar generosamente con pimienta. Cocer durante 15-20 min, hasta que esté crujiente y dorada. Servir inmediatamente.



## Setas y pesto

Esta es una pizza de estilo mediterráneo, que le deleitará el paladar.



4 personas

### INGREDIENTES

¾ de taza de albahaca fresca  
¼ de taza de piñones  
40 g/1½ oz de queso Parmesano,  
en lonchas finas  
7 cucharadas de aceite de oliva  
1 taza de setas secas  
2 cebolleta, en láminas finas  
¾ tazas de setas castañas, en láminas  
1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in de  
diámetro, sal y pimienta negra fresca

**1** Primero hacer el *pesto*. Poner la albahaca, los piñones, el Parmesano y 5 cucharadas de aceite de oliva en la batidora y batir hasta obtener una pasta suave. Reservar.

**2** Poner en remojo las setas secas en agua caliente durante 20 min.

**3** Freír la cebolla en el resto del aceite de oliva durante 3-4 min, hasta que empiece a coger color. Añadir las setas castañas y freír durante 2 min. Echar seta secas y sazonar ligeramente.

**4** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Engrasar ligeramente una bandeja de horno grande y poner la base de la pizza encima.

**5** Distribuir la mezcla de *pesto* hasta 1 cm del borde. Repartir la mezcla de setas por encima. Hornear durante 35-40 min, hasta que haya crecido y esté dorada. Servir inmediatamente.

## Siciliana

Esta pizza, de sabor fuerte, está cubierta de berenjena asada y queso.

2 personas

### INGREDIENTES

1 berenjena pequeña, cortada  
en rodajas finas  
2 cucharadas de aceite de oliva  
½ cantidad de masa base de pizza  
o masa extrarrápida  
cantidad de salsa de tomate al gusto  
175 g/6 oz de Mozzarella, en lonchas  
½ taza de aceitunas negras, sin hueso  
1 cucharada de alcaparras, escurridas  
4 cucharadas de queso Pecorino rallado  
sal y pimienta negra recién molida

**1** Precalentar el horno a 200 °C/400 °F. Poner las rodajas de berenjenas en una bandeja de horno engrasada y barnizar con aceite de oliva.

**2** Hornear durante 15-20 min, dándoles la vuelta una vez, hasta que estén doradas y tiernas. Sacar las rodajas de berenjenas y escurrirlas sobre papel de cocina.

**3** Subir la temperatura del horno a 220 °C/425 °F. Extender la base de la pizza formando dos bases de 20 cm/8 in de diámetro. Pasarlas a bandejas de horno y distribuir el tomate por encima.

**4** Colocar las rodajas de berenjenas encima de la salsa de tomate y cubrir con la Mozzarella. Esparcir las aceitunas negras y las alcaparras. Espolvorear el Pecorino generosamente por encima y sazonar con abundante sal y pimienta. Hornear durante 15-20 min, hasta que la corteza de cada pizza esté dorada. Servir inmediatamente.





# Pizza integral de calabacín, maíz y tomates pera

Esta sabrosa pizza integral puede servirse caliente o fría con una ensalada mixta de judías y pan fresco crujiente o patatas asadas.

6 personas

## INGREDIENTES

2 tazas de harina integral sin levadura  
una pizca de sal

2 cucharaditas de levadura

4 cucharadas de margarina

$\frac{1}{2}$  de taza de leche

2 cucharadas de puré de tomate

2 cucharaditas de hierbas provenzales secas

2 cucharaditas de aceite de oliva

1 cebolla, en rodajas

1 diente de ajo, machacado

2 calabacines pequeños,  
en rodajas

$\frac{1}{2}$  tazas de champiñones,  
en láminas

$\frac{2}{3}$  de taza de maíz congelado

2 tomates pera, en rodajas

$\frac{1}{2}$  taza de queso Leicester Rojo  
recién rallado

$\frac{1}{2}$  taza de Mozzarella  
recién rallada

sal y pimienta negra recién molida  
ramitas de albahaca para adornar

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Forrar una bandeja para horno con papel antiadherente para horno. Poner la harina, una pizca de sal y la levadura en un cuenco, y frotar la margarina ligeramente en la harina hasta que la mezcla parezca pan rallado.

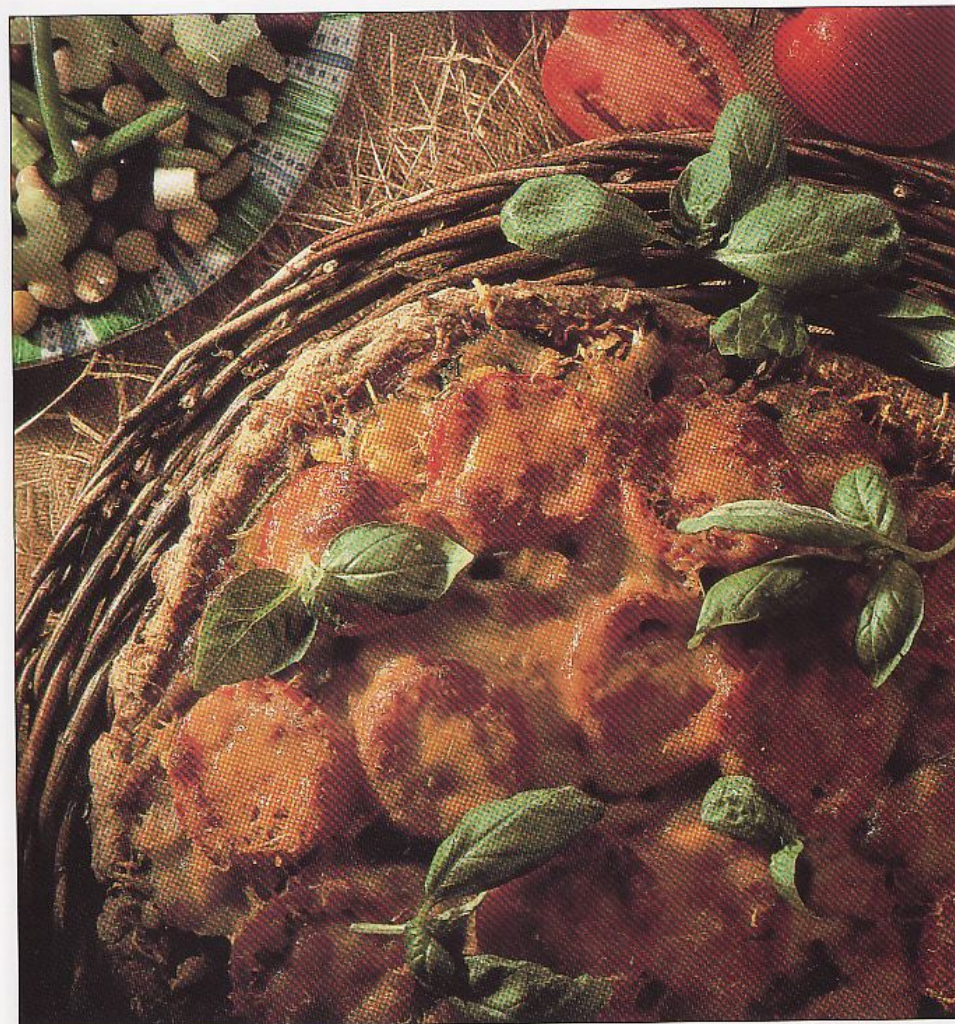
**2** Añadir bastante leche para formar una pasta blanda y amasar ligeramente. En una superficie ligeramente enharinada, extender con el rodillo la pasta, formando un círculo de 25 cm de diámetro.



**3** Poner la masa en la bandeja de horno y hacer los bordes ligeramente más gruesos que el centro. Repartir el puré de tomate sobre la base y esparcir las hierbas por encima.

**4** Calentar el aceite en una sartén, añadir la cebolla, el ajo, los calabacines y los champiñones, y freír suavemente durante 10 min removiendo de cuando en cuando.

**5** Repartir la mezcla de verduras sobre la base de la pizza y extender por encima el maíz y sazonar. Colocar las rodajas de tomate por encima.



**6** Mezclar los quesos y esparcirlos sobre la pizza. Cocer al horno durante 25-30 min, hasta que esté cocida y dorada. Servir caliente o fría en porciones y adornar con las ramitas de albahaca.

**CONSEJOS:** Esta pizza es ideal para congelarla en porciones. Se puede congelar hasta 3 meses.



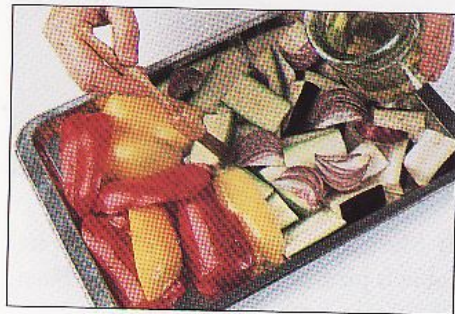
# Verduras asadas y queso de cabra

Aquí tenemos una pizza que incorpora el sabor ahumado de las verduras asadas en el horno, con el característico sabor del queso de cabra.

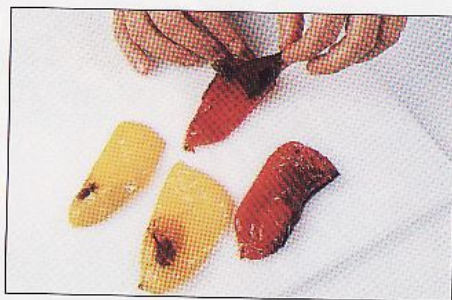
3 personas

## INGREDIENTES

- 1 berenjena, en trozos gruesos; 2 calabacines, por la mitad y en láminas a lo largo
- 1 pimiento rojo, en cuartos y sin pepitas
- 1 pimiento amarillo, en cuartos y sin pepitas
- 1 cebolla roja pequeña, cortada en cuñas
- 6 cucharadas de aceite al ajo
- 1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in
- 400 g/14 oz de tomates en lata, picados y escurridos
- 115 g/4 oz de queso de cabra, con corteza
- 1 cucharada de tomillo fresco, picado
- pimienta negra recién molida
- 1 *tapenade* de aceitunas verdes ya preparado



**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Poner la berenjena, los calabacines, los pimientos y la cebolla en una bandeja para asar grande. Barnizar con 4 cucharadas de aceite al ajo. Asar durante 30 min, dando la vuelta a los pimientos y a los calabacines durante la cocción.

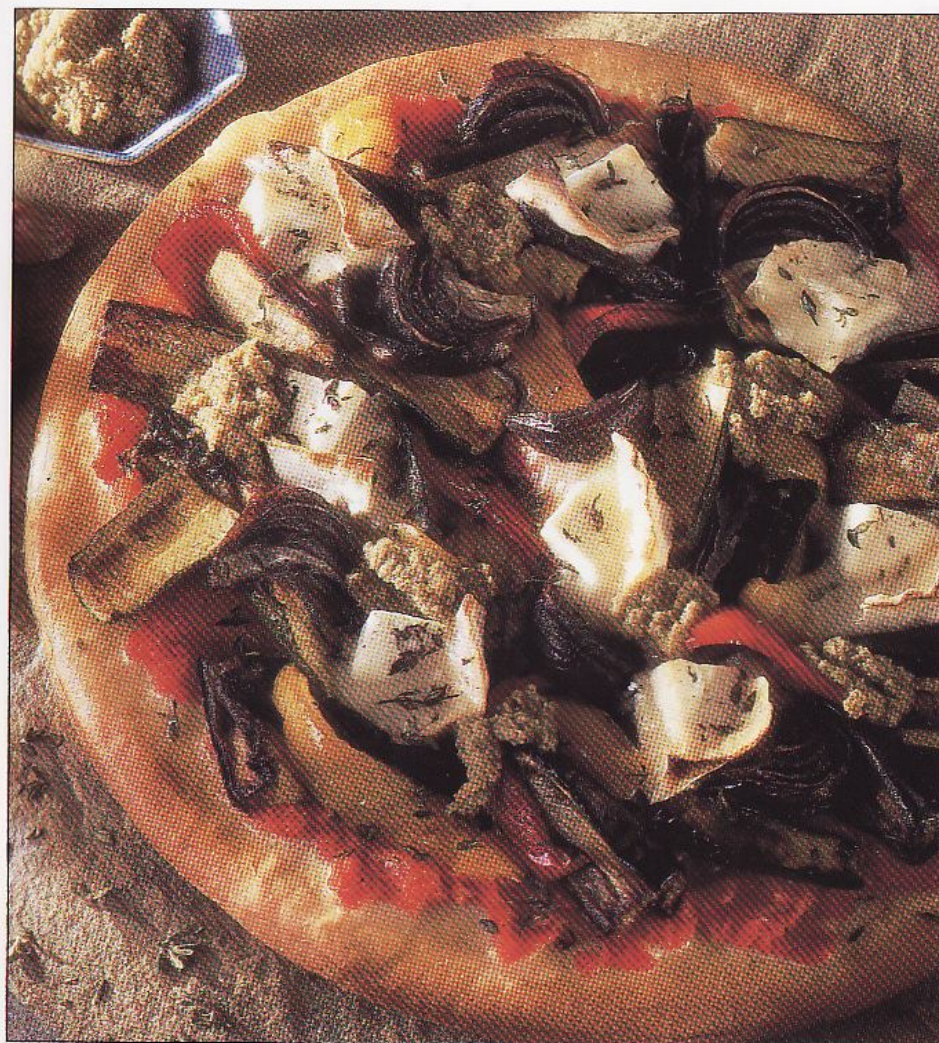


**2** Sacar los pimientos del horno y pasarlos a una bolsa de plástico, utilizando unas tenacillas. Cerrar la bolsa y dejar aparte. Cuando estén lo bastante fríos como para cogerlos con las manos, pelarlos y cortar la carne en tiras finas.

**3** Barnizar la base de la pizza con la mitad del aceite restante y distribuir los tomates, escurridos, por encima.



**4** Colocar las verduras asadas por toda la base de la pizza.



**5** Cortar el queso de cabra en trozos y colocar encima de las verduras. Espolvorear por encima el tomillo.

**6** Rociar por encima el resto del aceite al ajo y sazonar con pimienta. Hornear durante 15-20 min, hasta que esté crujiente y dorada. Echar cucharadas de *tapenade* por encima para servir.



# Patatas nuevas y ajo

Una pizza de sabor fuerte que aprovecha al máximo las patatas nuevas de temporada.



2-3 personas

## INGREDIENTES

350 g/12 oz de patatas nuevas  
3 cucharadas de aceite de oliva  
2 dientes de ajo, machacados  
1 base de pizza de 25-30 cm/10-12 in de diámetro  
1 cebolla roja, en láminas finas  
150 g/5 oz de Mozzarella ahumada rallada  
2 cucharaditas de romero fresco, picado  
sal y pimienta negra recién molida  
2 cucharadas de queso Parmesano, recién rallado, para decorar

**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Cocer las patatas en agua hirviendo con sal 5 min. Escurrir bien. Cuando estén frías, pelarlas y cortarlas en rodajas finas.

**2** Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén. Añadir las rodajas de patata y el ajo y freír durante 5-8 min, hasta que estén doradas y tiernas.

**3** Barnizar la base de la pizza con el resto del aceite. Repartir por encima y después colocar las patatas.

**4** Espolvorear por encima la Mozzarella y el romero. Moler abundante pimienta por encima y hornear durante 15-20 min, hasta que esté crujiente y dorada. Sacar del horno y espolvorear el Parmesano antes de servir.

# Calabaza y salvia

Una combinación poco habitual de ingredientes dulces y salados.

4 personas

## INGREDIENTES

1 cucharada de mantequilla, 2 cucharadas de aceite de oliva y 2 chalotas picadas  
1 calabaza coreana, pelada, sin pepitas y cortada en cubos (unos 450 g/1 lb limpios)  
16 hojas de salvia  
3 cantidades de masa base para pizzas  
1 ½ cantidades de salsa de tomate  
115 g/4 oz de Mozzarella, en lonchas  
½ taza de queso consistente de cabra  
sal y pimienta negra recién molida

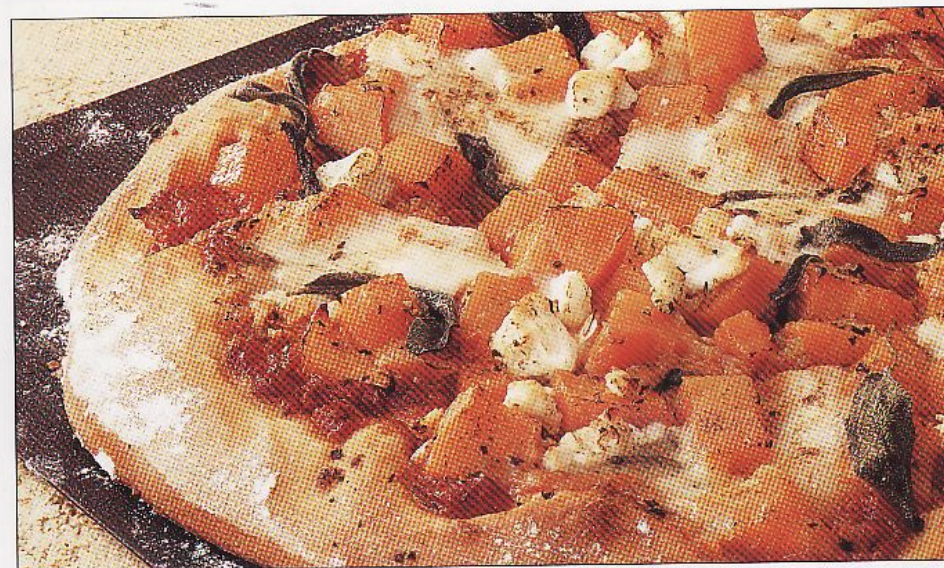
**1** Precalentar el horno a 200 °C/400 °F. Calentar el aceite y la mantequilla en una bandeja para asados y añadir las chalotas, la calabaza y la mitad de las hojas de salvia.

**2** Remover las verduras para recubrirlas y asar durante 15-20 min.

**3** Subir la temperatura del horno a 220 °C/425 °F. Dividir la masa de pizza en 4 partes iguales y extenderlas en círculos de 20 cm/8 in. Engrasar dos bandejas de horno grandes.

**4** Colocar cada círculo en una bandeja de horno y cubrirlos con el tomate. Echar por encima cucharadas de la mezcla de chalotas y calabaza.

**5** Cubrir con Mozzarella y queso de cabra desmenuzado. Decorar con la salvia, sazonar y cocinar 15-20 min, hasta que el queso se haya derretido y la corteza de cada pizza esté dorada.





## Pizzettas de salmón ahumado

Estas refinadas minipizzas coronadas con salmón ahumado, crema fresca y huevas de lumpo, constituyen un canapé muy especial para fiestas.



10-12 unidades

### INGREDIENTES

- 1 cantidad de masa base o masa extrarrápida para pizzas
- 1 cucharada de cebollino fresco, cortado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 75-115 g/3-4 oz de salmón ahumado, en tiras
- 4 cucharadas de crema fresca
- 2 cucharadas de huevas negras de lumpo
- cebollino fresco, para adornar

**1** Precalentar el horno a 220 °C/400 °F. Amasar suavemente la base, añadiendo el cebollino cortado hasta que esté uniformemente mezclado.

**2** Extender la masa en una superficie ligeramente enharinada hasta que tenga un grosor de 3 mm/1/8 in. Usando un cortador circular de 7,5 cm/3 in, cortar 10-12 círculos.

**3** Colocar las bases bien separadas en 2 bandejas de horno; pincharlas con un tenedor y barnizarlas con el aceite. Hornear 10-15 min hasta que las bases estén crujientes y doradas.

**4** Colocar el salmón ahumado encima y echar cucharadas de crema fresca. Echar una pequeña cantidad de huevas de lumpo en el centro y decorar con el cebollino.

## Mozzarella, anchoas y pesto

Estas pequeñas y deliciosas pizzas combinan el sabor picante de las aceitunas y las alcaparras con anchoas y mozzarella.

24 unidades

### INGREDIENTES

- 2 cantidades de masa base o masa extrarrápida para pizza
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de *pesto* rojo
- 12 aceitunas negras sin hueso
- 75 g/3 oz de Mozzarella en cubos
- 50 g/2 oz de tomates secos en aceite, picados
- 2-3 cucharadas de alcaparras, escurridas
- 50 g/2 oz de filetes de anchoas de lata, escurridos y picados
- 2 cucharadas de queso Parmesano recién rallado
- ramitas de perejil fresco para adornar

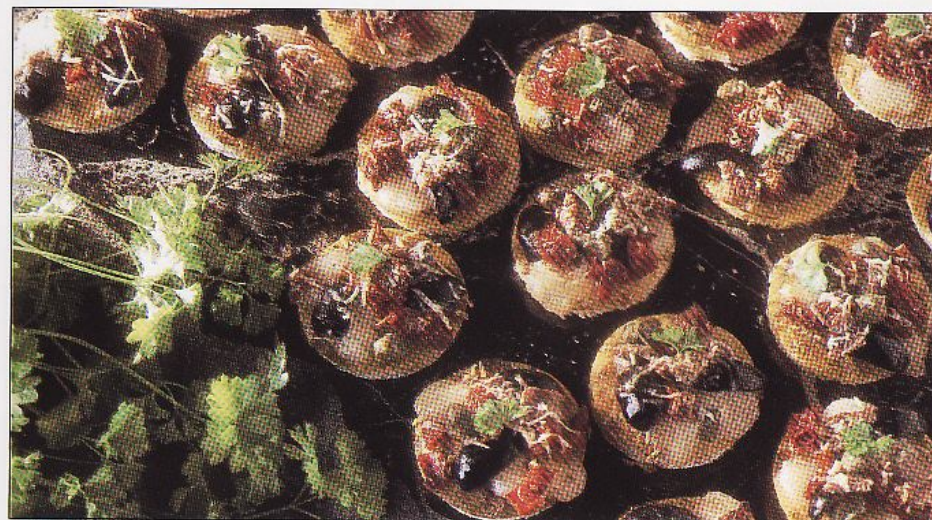
**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F.

**2** Extender la masa en una superficie enharinada hasta tener un grosor de unos 3 mm/1/8 in. Usando un cortador circular, cortar 24 círculos. Colocar los círculos en dos bandejas de horno engrasadas.

**3** Barnizar las bases con 2 cucharadas de aceite de oliva, después extender el *pesto*.

**4** Cortar las aceitunas en cuartos, a lo largo; después esparcir sobre las bases, con la Mozzarella, los tomates secos, las alcaparras y las anchoas.

**5** Espolvorear el Parmesano y rociar con el aceite restante. Hornear 8-10 min, hasta que estén doradas y crujientes. Pasarlas a una fuente caliente, adornar con las ramitas de perejil y servir.





# Pizzettas de pollo ahumado, pimiento amarillo y tomates secos

Estos ingredientes se complementan perfectamente entre sí y constituyen un acabado realmente delicioso y colorido.

4 personas

## INGREDIENTES

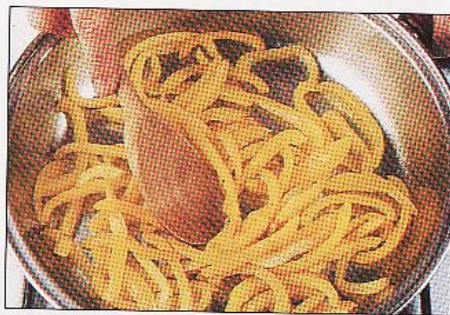
- 1 cantidad de masa base  
o masa extrarrápida para pizza
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de pasta de tomates secos
- 2 pimientos amarillos, sin pepitas  
y cortados en tiras finas
- 175 g/6 oz de lonchas de pollo o pavo  
ahumado, picado
- 1 ¼ tazas de Mozzarella
- 2 cucharadas de albahaca
- sal y pimienta negra  
recién molida



**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Dividir la masa preparada en cuatro partes iguales y extenderlas en una superficie ligeramente enharinada, hasta hacer un círculo de 13 cm/5 in.

**2** Colocarlas bien separadas en dos bandejas de horno engrasadas; levantar los extremos de la masa para hacer un borde fino. Barnizarlo con 1 cucharada de aceite.

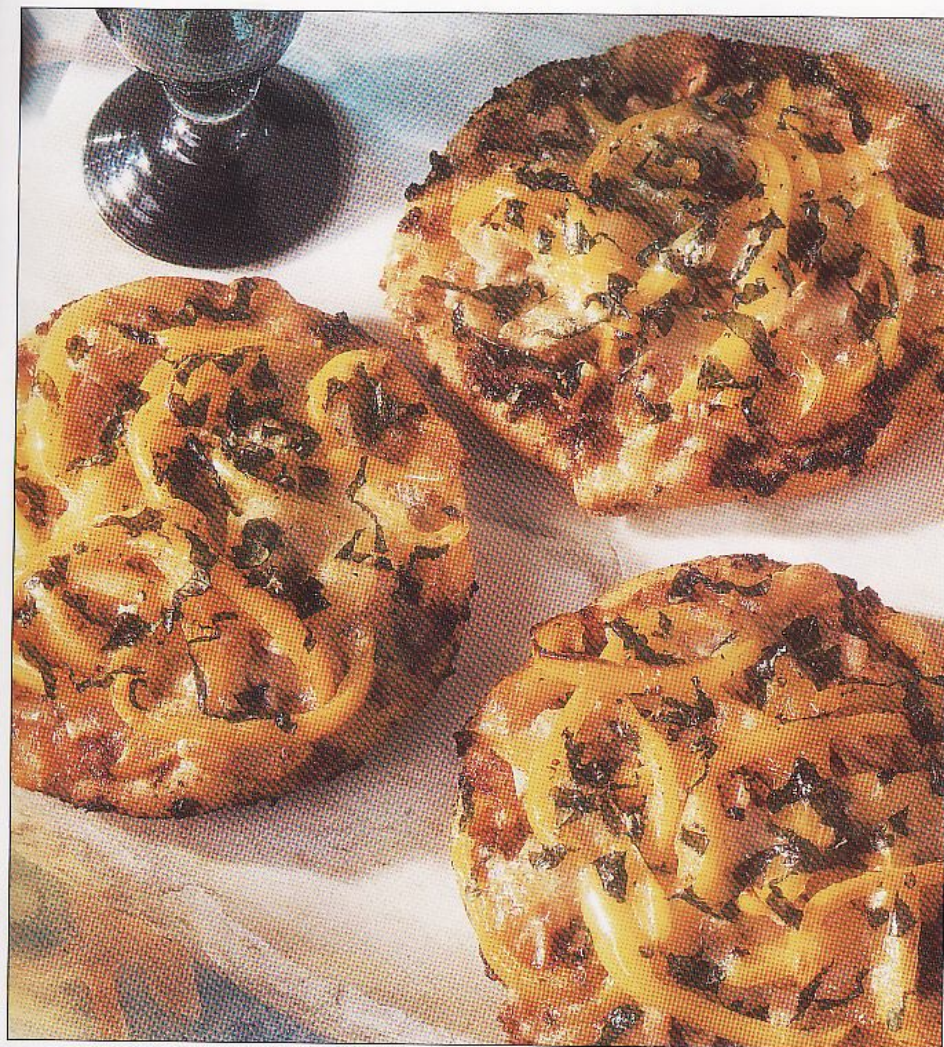
**3** Barnizar, generosamente, las bases de pizza con la pasta de tomate y dejar aparte.



**4** Rehogar los pimientos en la mitad del aceite restante durante 3-4 min.

**5** Colocar el pollo y los pimientos encima de la pasta de tomates secos.

**VARIACIÓN:** Para hacer una pizza vegetariana, con sabor ahumado similar, asar los pimientos verdes y quitar las pieles antes de usarlos; sustituir la Mozzarella por queso bávaro ahumado.



**6** Esparcir la Mozzarella y la albahaca. Sazonar con sal y pimienta.

**7** Rociar el aceite restante y hornear durante 15-20 min, hasta que esté dorada y crujiente. Servir inmediatamente.



# Panzerotti de espinacas y Ricotta

Éstos son una excelente comida de fiesta para servir con bebidas o como sabrosos aperitivos para una multitud de hambrientos invitados.

20-24 unidades

## INGREDIENTES

115 g/4 oz de espinacas congeladas troceadas,  
descongeladas y bien escurridas

¼ de taza de queso Ricotta

⅔ de taza de Parmesano recién rallado

un pellizco abundante de nuez moscada  
recién rallada

2 cantidades de masa base o masa  
extrarrápida para pizza

1 clara de huevo, ligeramente  
batida

aceite vegetal para freír

sal y pimienta negra  
recién molida



**1** Colocar las espinacas, el Ricotta, el parmesano y la nuez moscada en un cuenco; sazonar y mezclar hasta suavizar.

**CONSEJOS:** Sirvanse lo antes posible después de freírlos, puesto que se volverán mucho menos apetitosos si se enfrían.

**2** Extender la masa en una superficie enharinada hasta que tenga 3 mm/⅛ in de grosor. Usando un cortador circular de 7,5 cm/3 in, cortar 20-24 círculos.

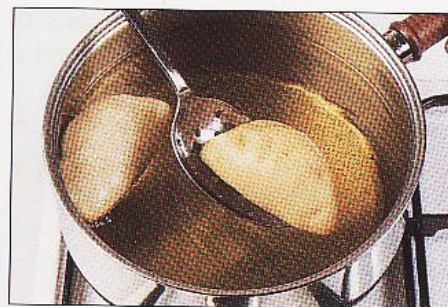


**3** Poner una cucharadita de la mezcla de espinacas sobre cada círculo.

**4** Barnizar los bordes de la masa con un poco de clara de huevo.



**5** Doblar la masa sobre el relleno y presionar firmemente los bordes para sellarlos.



**6** Calentar el aceite en una sartén de base gruesa o en una freidora a 180 °C/350 °F. Freír los panzerotti, por tandas pequeñas, durante 2-3 min, hasta que se doren. Escurrirlos bien en papel de cocina y servir inmediatamente.



# Porciones de pizza picante de tomates secos

Estas porciones picantes de pizza, se pueden hacer con o sin *pepperoni*.

32 porciones

## INGREDIENTES

- 3-4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas, en láminas finas
- 2 dientes de ajo, picados
- 3/4 taza de champiñones, en láminas
- 225 g/8 oz de tomates de lata, picados, y  
225 g/8 oz de *pepperoni* o salchicha  
picante al estilo italiano, picados
- 1 cucharadita de escamas de chile y otra de  
orégano seco
- 115 g/4 oz de tomates secos en aceite,  
escurridos y en láminas
- 450 g/1 lb de corazones de alcachofas  
marinadas en bote, bien escurridas y  
cortadas en cuartos
- 2 tazas de Mozzarella rallada
- 4 cucharadas de Parmesano recién rallado
- aceitunas negras sin hueso, hojas de albahaca  
frescas y tiras de pimiento rojo (adorno)

## PARA LA MASA

- harina de maíz, para espolvorear
- 2 cantidades de masa base o masa extr  
arrápida para pizza y 1 cucharada de aceite  
de oliva

**1** En una sartén honda grande, calentar el aceite a fuego medio-alto. Añadir las cebollas y cocinarlas 3-5 min, hasta ablandar. Añadir el ajo y los champiñones en láminas y cocinar 3-4 min más, hasta que los champiñones empiecen a



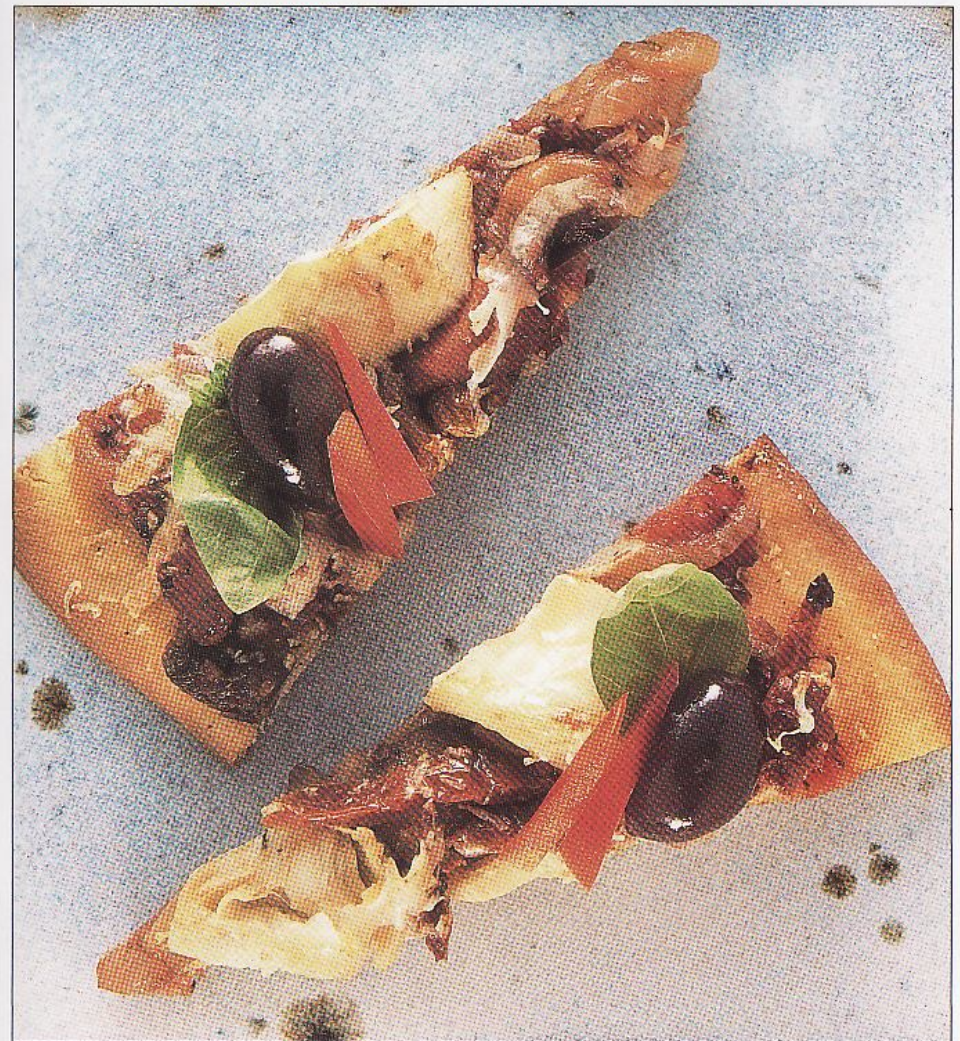
ablandarse y a tomar color.

**2** Añadir, mientras remueve, los tomates picados, el *pepperoni* o la salchicha, las escamas de chile y el orégano, y cocer a fuego lento 20-30 min, removiendo, hasta que espese y se reduzca. Añadir, los tomates secos y aparte para que se enfríe.

**3** Precalentar el horno a 240 °C/475 °F. Cubrir una o dos bandejas de horno con papel de aluminio, con la cara brillante hacia arriba. Espolvorear bastante con harina de maíz. Dividir la masa en dos partes iguales y extenderla en círculos de 30 cm de diámetro. Pasarlos a las bandejas de horno y barnizarlos con 1 cucharada de aceite.

**4** Esparcir la salsa de tomate sobre las bases, dejando 1 cm de borde. Hornear

**VARIACIÓN:** Se puede usar chorizo en lugar de *pepperoni* en esta pizza picante.



**5** Colocar los corazones de alcachofa sobre las bases de pizza, espolvorear uniformemente la Mozzarella y un poco de Parmesano. Rociar con el aceite restante. Cocer cada una en la parte baja del horno durante 12-15 min más, hasta que el borde de la corteza esté crujiente, y la superficie esté dorada y burbujeante.

**6** Ponerlas en una rejilla metálica para que se enfríen ligeramente. Poner las pizzas en una tabla de cortar y dividir cada una en 16 porciones pequeñas. Decorar cada porción con una hoja de albahaca y tiras de pimiento rojo. Servir lo antes posible.



# Pizzettas de feta, pimienta y piñones

Deleite a sus invitados con estas atractivas pizzas pequeñas. Si lo prefiere, puede sustituir el queso de cabra por queso feta.

24 unidades

## INGREDIENTES

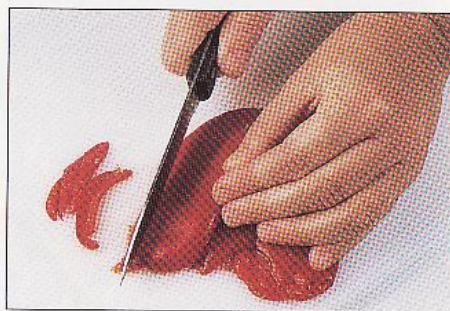
2 cantidades de masa base o masa extrarrápida para pizza  
harina para extender la masa  
4 cucharadas de aceite de oliva, también para engrasar  
2 cucharadas de *tapenade* de aceitunas negras  
175 g/6 oz de queso feta  
1 pimienta grande, en lata, escurrido  
2 cucharadas de tomillo fresco picado y 2 más de piñones  
pimienta negra recién molida  
ramitas de tomillo fresco para decorar



**1** Precalentar el horno a 220 °C/425 °F. Dividir la masa de pizza en 24 partes y extender cada una en una superficie enharinada, hasta formar un óvalo de 3 mm/1/8 in de grosor. Colocarlas separadas en bandejas de horno engrasadas y pincharlas con un tenedor. Barnizar con 2 cucharadas de aceite.

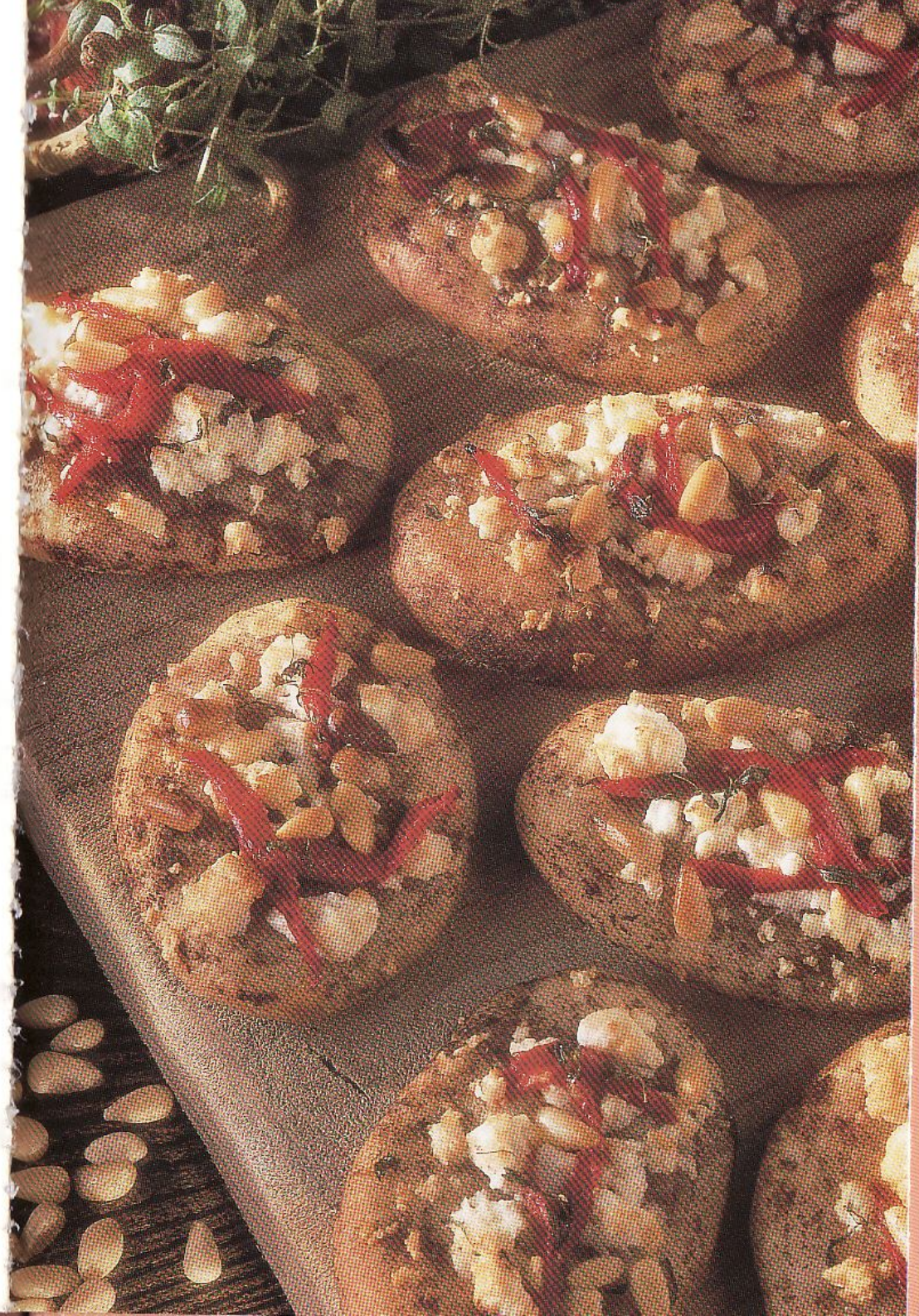


**2** Barnizar cada óvalo con una fina capa de *tapenade* y desmenuza por encima el queso feta.



**3** Cortar el pimienta en tiras finas y distribuirlo uniformemente sobre el queso.

**4** Espolvorear cada una con tomillo y piñones. Rociar con el aceite restante y moler por encima abundante pimienta. Hornear durante 10-15 min, hasta que estén doradas y crujientes. Decorar con las ramitas de tomillo y servir inmediatamente.





Para las recetas, las cantidades se expresan utilizando el Sistema Métrico Decimal y el Sistema Británico, aunque también pueden aparecer en tazas y cucharadas estándar. Siga uno de los sistemas, tratando de no mezclarlos, ya que no se pueden intercambiar.

Las medidas estándar de una taza y una cucharada son las siguientes:

1 cucharada = 15 ml

1 cucharadita = 5 ml

1 taza = 250 ml/8 fl oz

Utilice huevos medianos a menos que se especifique otro tamaño en la receta.

Abreviaturas empleadas:

kg = kilogramo

g = gramo

lb = libra

oz = onza

in = pulgada

l = litro

ml = mililitro

fl oz = onza (volumen)

h = hora

min = minuto

s = segundo

cm = centímetro

Copyright © Anness Publishing Limited, U.K. 2000

Copyright © Spanish translation, EDIMAT LIBROS, S. A, Spain, 2002

C/ Primavera, 35

Polígono Industrial El Malvar

28500 Arganda del Rey

MADRID-ESPAÑA

ISBN: edición tapa dura 84-9764-045-4 - edición rústica 84-9764-085-3

Depósito legal: M-52684-2003

Impreso en: COFÁS

Reservados todos los derechos. El contenido de esta obra está protegido por la Ley, que establece penas de prisión y/o multas, además de las correspondientes indemnizaciones por daños y perjuicios, para quienes reprodujeran, plagiaran, distribuyeran o comunicaran públicamente, en todo o en parte, una obra literaria, artística o científica, o su transformación, interpretación o ejecución artística fijada en cualquier tipo de soporte o comunicada a través de cualquier medio, sin la preceptiva autorización.

Traducido por: Perfect Lingua (Immaculada Aranda)

Fotografía: Karl Adamson, Edward Allwright,

James Duncan, Ian Garlick, Michelle Garrett,

Amanda Heywood, Janine Hosegood, David Jordan,

Don Last, William Lingwood, Patrick McLeavey,

Michael Michaels.

IMPRESO EN ESPAÑA – PRINTED IN SPAIN